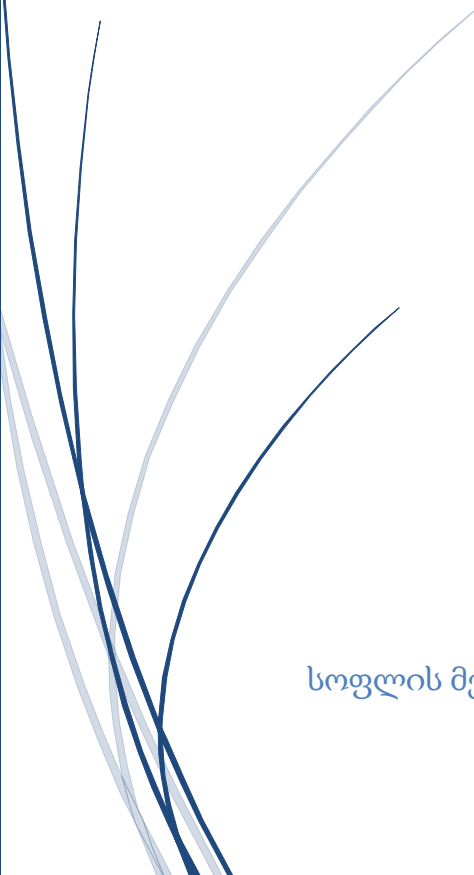


*ფრინველის გაყინულ, მექანიკურად განცალკევებულ
ხორცში salmonella-ს რისკის შეფასება*

რისკის შეფასების სამეცნიერო საკონსულტაციო საბჭო
რისკის შეფასების სამსახური



სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრი
2016 მაისი

წინასიტყვაობა

სსიპ სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითმა ცენტრმა სურსათის ეროვნული სააგენტოს N 09/1330 30/10/2015 წერილის საფუძველზე, განახორციელა - საქართველოში იმპორტირებული ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცის (MDM-MSM) სალმონელათი დაბინძურებასთან დაკავშირებული საფრთხეების ანალიზი და რისკის შემცირების (მინიმიზაციის) მიზნით, რეკომენდაციების შემუშავება. სტრატეგიული მიდგომების სრულყოფისთვის განხორციელდა დაინტერესებულ მხარეებთან მჭიდრო კომუნიკაცია.

რისკის შეფასების სტრუქტურებისთვის სეს-ს მიერ მიწოდებული ინფორმაციის თანახმად, სურსათის უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლის 2015 წლის პროგრამის ფარგლებში, სხვადასხვა ქვეყნიდან იმპორტირებული ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცის (MDM-MSM) 16 ნიმუშში განხორციელებული, პათოგენური მიკროორგანიზმის - სალმონელას ლაბორატორიული კვლევის შედეგებით, გამოვლენილ იქნა შემდეგი დარღვევები:

- თურქეთი - 12 დარღვევა (აღებული იყო 15 ნიმუში)
- ჰოლანდია - 2 დარღვევა (აღებული იყო 3 ნიმუში)
- გერმანია - 1 დარღვევა (აღებული იყო 4 ნიმუში)
- საფრანგეთი - 1 დარღვევა (აღებული იყო 4 ნიმუში)

დაბინძურებული სურსათის პარტიებად იდენტიფიცირებისა და სააგენტოს უფლებამოსილი პირების ზედამხედველობით, სურსათის ბიზნესოპერატორების მხრიდან შესაბამისი აკრედიტაციის მქონე სხვადასხვა ლაბორატორიებში მიმართვის საფუძველზე, ლაბორატორიული კვლევის შედეგებით **80** ნიმუშიდან დარღვევა გამოვლინდა **36** ნიმუშში.

რისკის შეფასების სამეცნიერო-საკონსულტაციო საბჭოსა და რისკის შეფასების სამსახურის მიერ, არსებული საფრთხეების გაანალიზების, პრობლემის პრიორიტეტულობის დადგენის და რეკომენდაციების შემუშავების მიზნით, შესაბამისი სტრუქტურებიდან: სურსათის ეროვნული სააგენტოდან (წერილი 09/1754 18/11/2015), შემოსავლების სამსახურის საბაჟო დეპარტამენტიდან (წერილი N21-10/128052 09/12/2015) და აკრედიტებული ლაბორატორიებიდან გამოთხოვილ იქნა დამატებითი ინფორმაცია, რომლის გაანალიზების საფუძველზე მომზადდა სამეცნიერო დასკვნა და შესაბამისი რეკომენდაციები.

წარმოდგენილი მასალის დამუშავებისას გამოყენებული იქნა აღწერილობითი და შედარებითი მეთოდოლოგია. მოძიებული ინფორმაციის და მიღებული შედეგების ანალიზის საფუძველზე ჩამოყალიბდა შესასწავლი პრობლემის ერთიანი სურათი, რაც საკმარისია იმ ლოგიკური ჯაჭვის შექმნის უზრუნველსაყოფად, რომელზე დაყრდნობითაც გარკვეული რისკ-ფაქტორების გათვალისწინებით (პროდუქციის

კონტამინაციის მაღალი დონე, პროდუქციის სავარაუდო ეგზოგენური დაბინძურება, ადამიანისათვის პათოგენური სეროტიპების იდენტიფიცირება, ბიზნესოპერატორთა მიერ რისკ-ფაქტორების მართვის არასათანადო დონე, HACCP-ის პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემის ვალდებულების არქონა, ევროკავშირისა და საქართველოს კანონმდებლობით დღეისათვის დადგენილი მიკრობიოლოგიური კრიტერიუმების შეუთავსებადობა, როგორც პროდუქციის დადგენილი ლიმიტების, ასევე ნიმუშის აღების გეგმების მხრივ). ყოველივე ზემოთხსენებულის გათვალისწინებით ჩამოყალიბდა მეცნიერული დასკვნა და შემუშავდა რისკის მართვისთვის აუცილებელი ალტერნატიული ღონისძიებების თაობაზე რეკომენდაციები.

1. საფრთხის იდენტიფიცირება

მიკროორგანიზმები გავრცელებულია ყველგან (საკვებში, ჰაერში, წყალში, ადამიანის ორგანიზმში და ა.შ.). მიკროორგანიზმების სხვადასხვა გვარი, სახეობა - გამრავლებისათვის სხვადასხვა წყაროს იყენებს. მათ ახასიათებთ მაღალი მეტაბოლიზმი, სწრაფი და ინტენსიური გამრავლების უნარი, არსებულ პირობებთან შეგუების მაღალი უნარი, ზოგიერთი იწვევს სხვადასხვა დაავადებას.

სურსათში შეიძლება სხვადასხვა სახეობის მიკროორგანიზმი არსებობდეს. ცხოველური წარმოშობის პროდუქტების შემთხვევაში განარჩევენ პირველად (სიცოცხლეში), ცხოველის/ფრინველის საკუთარი მიკროფლორით დაბინძურებას და მეორად დაბინძურებას, რომელიც ან მათი დაკვლის, ან პროდუქტების გადამუშავებისა და შენახვის, ან სხვა ეტაპზე ხდება.

ფრინველის ორგანოების და ქსოვილების სიცოცხლეში მოთესვიანობა საკუთარი მიკროფლორით და პათოგენური მიკროორგანიზმებით მათი დაავადების, ტრამვის ან არახელსაყრელ პირობებში შენახვის დროს ხდება, რაც ორგანიზმის დამცველი ბარიერების დარღვევას და მიკროორგანიზმების ჩვეულებრივ სტერილურ ქსოვილებსა და ორგანიზმებში ტრანსლოკაციას (გადატანას) განაპირობებს. ასეთ შემთხვევაში დაკლული ფრინველის ხორცის ნაჭრებში სალმონელები, სტაფილოკოკები, ენტეროკოკები, ნაწლავის ჩხირი, პროტეუსები, კლოსტრიდიები, და ა. შ. გამოვლინდებიან.

ფრინველის ხორცისა და მისგან დამზადებული პროდუქტების მეორადი მოთესვიანობის დროს დაბინძურების წყარო გარემოს (ნიადაგის, წყლის, ტრანსპორტის და ა.შ.) ობიექტები, აგრეთვე დაავადებული ან ბაქტერიამტარებელი ადამიანები არიან. ფრინველის ხორცის და ხორცის პროდუქტების დაბალ ტემპერატურაზე და გაყინვის პირობებში შენახვის დროს შესაძლებელია იმ მიკროორგანიზმების არსებობა რომლებსაც ფსიქროფილურ პირობებში გამრავლება შეუძლიათ (პროტეუსები,

ასპერგილუსი და სხვ.), ისინი იწვევენ ხორცზე ლორწოს წარმოქმნას (პროტეუსები), მათში დუდილის და ლპობის პროცესების (კლოსტრიდიები, პროტეუსები, ფსევდომონადები, და სოკოები) განვითარებას.

მიკროორგანიზმებით დაბინძურებულმა კვების პროდუქტებმა შეიძლება სხვადასხვანაირი ტოქსიკოინფექციების და ინტოქსიკაციების, აგრეთვე ინფექციური დაავადებების განვითარება განაპირობონ. ხორცისა და ხორცის ფარშისაგან დამზადებული კერძები მათში სალმონელების, შიგელების, ენტეროპათოგენური ნაწლავის ჩხირის, პროტეუსების, სტაფილოკოკის ენტეროტოქსიგენური შტამების, *Clostridium perfringens*-ის და *Bacillus cereus*-ის გამრავლების გამო შეიძლება სხვადასხვა დაავადების მიზეზი გახდნენ.

კვებით წარმოებასთან მიმართებაში, განიხილავენ მიკროორგანიზმების მხრიდან არა მხოლოდ მავნეობის განმაპირობებელ, არამედ იმ სპეციფიკურ თვისებებსაც, რომელიც ეხება სასურსათო ინდუსტრიაში მათ გამოყენებას (მაგ. ყველის ფერმენტაცია, დაღვინება, ლუდის წარმოება და ა.შ.) თუმცა ეს არ ვრცელდება პათოგენურ მიკროორგანიზმებზე და მათ შორის სალმონელებზე.

სალმონელა წარმოადგენს გრამუარყოფით ფაკულტატურ ანაერობს, არ ივითარებს სპორებსა და კაფსულას, არ ახასიათებს ტროფულობა რომელიმე გარკვეული ორგანოს ან ქსოვილის მიმართ.

სალმონელები, ისევე როგორც ტუბერკულოზის, ბრუცელოზის, ტულარემიის, მენიგოკოკური ინფექციის, გონორეის გამომწვევები, შიგელები და სხვა მიკრობები წარმოადგენენ ფაკულტატურ უჯრედშიგნითა პარაზიტებს და შეუძლიათ არსებობა როგორც უჯრედის შიგნით, ისე მის გარეთ, თუმცა მიუხედავად ამისა, რომ შეუძლიათ არაუჯრედულადაც გამრავლდნენ, მაკინძლის ორგანიზმში მაინც უჯრედშიგნითა გამრავლების უნარს უფრო ავლენენ, რადგან ორგანიზმის პირობებში უჯრედშიგნითა გარემო ინფექციური პროცესის განვითარების ძირითადი ადგილია. უჯრედის შიგნით პარაზიტების ასეთ უნარს შეიძლება მნიშვნელობა ჰქონდეს ინფექციური პროცესის ქრონიზაციაში, რადგან აიოლებს მიკრობების გადარჩენას და მაკროორგანიზმში შენახვას.

სალმონელები ხელოვნურ საკვებ ნიადაგებზე კულტივირდებიან. ბაქტერია გამძლეა ხანგრძლივი პერიოდის განმავლობაში (კვირეები ან თვეები) და ინარჩუნებს არა მარტო სიცოცხლის უნარიანობას გარემო პირობებში, კვების პროდუქტებში, ბოსტნეულზე, ხორცსა და კვერცხზე, არამედ ასევე აქვს უნარი გამრავლდეს მათში და განახორციელოს ტოქსიური ნივთიერებების დაგროვება, მათ შორის ენდოტოქსინისაც.

სალმონელებს აქვთ რთული ანტიგენური შენება, თუმცა სეროლოგიური დიაგნოსტიკისას მხედველობაში მიიღება მხოლოდ სამი ძირითადი ანტიგენი O, H და Vi. – ეს პრინციპი უდევს საფუძვლად კაუფმან–ვაიტის კლასიფიკაციას, რომლის

თანახმადაც დღესდღეისობით ითვლიან 2324 სეროტიპს და რომელთა რიცხვიც ყოველდღიურად იზრდება.

Salmonella მოიცავს ორ სახეობას Salmonella bongori და Salmonella enterica. ამასთან, S. enterica დაყოფილია შვიდ ჯგუფად ან ქვესახეობად, enterica (I), salamae (II), arizonae (III A), diarizonae (III B), indica (VI) და ორფაზიან ჯგუფებს IV და VII (Boyd et al., 1996)¹.

Salmonella enterica enterica მოიცავს შემდეგ სეროჯგუფებს:

- A (ყველაზე მეტად ცნობილი სეროტიპია *paratyphi A*)
- B (სეროტიპები: *typhimurium, agona, derby, heidelberg, paratyphi B* და სხვა)
- C (სეროტიპები: *bareilly, choleraesuis, infantis, virchow* და სხვა)
- D (სეროტიპები: *dublin, enteritidis, typhi* და სხვა)
- E (ყველაზე მეტად ცნობილი სეროტიპია *anatum*)

სალმონელას ენტეროტოქსინი ლიპოპოლისაქარიდული ბუნებისაა და სალმონელის პათოგენობის ძირითად ფაქტორად გვევლინება. სალმონელას ენტეროტოქსინებს გააჩნიათ 3 ძირითადი ანტიგენი: O-სომატური, H- შოლტისებური (თერმოსტაბილური) და K- ზედაპირული (კაპსულური).

სალმონელას მდგრადობა და გამრავლების პირობები

სალმონელა მდგრადია გარკვეული გარემო პირობების მიმართ. გაყინვის რეჟიმში სალმონელაზე დამლუპველად არ მოქმედებს. სალმონელა მდგრადია გამომშრობისადმი, მას შეუძლია საკვები არის გარეშე გაძლოს რამდენიმე თვე. ეს მიკროორგანიზმი მდგრადია ზოგიერთი ფიზიოლოგიური ხსნარის ზემოქმედების მიმართ, მაგალითად ნატრიუმისა და კალიუმის ჰიდროქსიდის მიმართ, ასევე წყალბადის ზეჟანგის ზემოქმედების მიმართ. სალმონელაზე დამლუპველად არ მოქმედებს მარილის ან ზოგიერთი მჟავის მაღალი კონცენტრაციები, შებოლვა.

დღესდღეობით სალმონელათა უმეტესობა მდგრადია ანტიბაქტერიული პრეპარატის მიმართ, თუმცა მაღალმგრძობიარეა სადეზინფექციო ხსნარების მიმართ (0,3% -იანი ქლორიანი კირის ხსნარი მიკრობს ანადგურებს ერთ საათში).

სალმონელას ზრდისთვის ოპტიმალური ტემპერატურაა - 37°C, ხოლო pH - 7.2-7.4. 55 °C-ზე სალმონელა იღუპება ნახევარ საათში, 60 °C ტემპერატურაზე -12 წუთში და 75 °C ტემპერატურაზე - დაახლოებით 10 წუთში.

წყალში სალმონელა ძლებს 120 დღე, ხორცსა და ძეხვეულში 2-დან 4 თვემდე, გაყინულ ხორცში 1 წლამდე, რძეში - 10 დღე (სამაცივრო პირობებში -20 დღე), კარაქში - 4 თვემდე, ყველში -1 წლამდე, კვერცხის ფხვნილში - 3-დან 9 თვემდე, ნიადაგში -18 თვე.

¹ Assessment of the risk from Salmonella occurring in feedingstuffs and the feed production process.

დუდილისას, სალმონელა მაგ. ძეხვის სისქეში გამძლია 15-20 წუთის განმავლობაში და 60-70°C ტემპერატურაზე ილუპება 1 საათამდე ხანგრძლივობისას, ხოლო 500 გ-იანი ხორცის ნაჭრის თერმული დამუშავებისას (მოხარშვა) - ილუპება მხოლოდ 2-3 საათის შემდეგ². სურსათში, ოთახის ტემპერატურაზე სალმონელა სწრაფად მრავლდება, ამასთან პროდუქტის გარეგნული სახე არ იცვლება.

2. საფრთხის ზემოქმედების (ექსპოზიციის) შეფასება

სალმონელა არის საშიში პათოგენი, რომელიც იწვევს დაავადებას, სახელწოდებით - სალმონელოზი. სალმონელა უპირატესად აზიანებს კუჭ-ნაწლავის ტრაქტს.

სალმონელოზის ჩვეული სიმპტომებია: ცხელება, დიარეა და აბდომინალური ტკივილი. ეს სიმპტომები ვლინდება დაინფიცირებიდან 12-72 საათში. **S. enteritidis** და **S. typhimurium** წარმოადგენენ იმ სეროვარებს, რომელთაც ყველაზე უფრო ხშირად უკავშირდება ადამიანის დაავადებები.

სალმონელამ შესაძლოა გამოიწვიოს მენინგიტი. სალმონელოზური მენინგიტი შესაძლოა განაპირობებულ იყოს სალმონელას სხვადასხვა სეროტიპით, თუმცა ყველაზე ხშირად მას განაპირობებს: **S. typhimurium**, **S. enteritidis**, **S. heidelberg**, **S. newport**.

სალმონელოზით შესაძლოა დაავადდეს ყველა ასაკის ადამიანი, თუმცა დაავადების შემთხვევები უფრო ხშირად ვლინდება 1-2 წლის ასაკის ბავშვებში და ხანდაზმულებსა და მოხუცებში. ეს უკავშირდება იმ ფაქტს, რომ ამ ასაკში კუჭის წვენის მჟავიანობა დაბალია, განსხვავებით სხვა ასაკობრივ ჯგუფებში შემავალი პირებისგან და განსაკუთრებით ზრდასრული ადამიანებისგან, რომელთა კუჭის წვენის მჟავიანობა უფრო მაღალია და ეს ნაწილობრივ დამლუპველად მოქმედებს სალმონელებზე. სალმონელოზური მენინგიტი ძირითადად აღინიშნება ჩვილი ასაკის ბავშვებში.

დაავადების განვითარება ზოგადად დამოკიდებულია ასაკზე და ორგანიზმის დამცველობითი ძალების მექანიზმებზე, მაინფიცირებელი აგენტის დოზაზე, გამდიზიანებლის პათოგენობის ხარისხზე.

არასახარბიელო რისკ-ფაქტორების არსებობის დროს ზიანდება ადამიანის ორგანიზმის კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის ლორწოვანის ეპითელიუმი, რადგან სალმონელა იჭრება ლორწოვანი გარსის საკუთრივ შრეში ეპითელიოციტების შიგნით მაკროფაგებში და რჩება იქ. როდესაც ორგანიზმს არ შესწევს პათოლოგიური პროცესის ლოკალიზების უნარი ნაწლავებში (ადგილობრივი ანთებითი პროცესის ლოკალიზება), ხდება ნაწლავური და ლიმფოციტარული ბარიერის გარღვევა ბაქტერიემიის განვითარებით (სალმონელოზის სეპტიური ფორმა). სალმონელები, მათი ენდოტოქსინები და პათოგენეზის ენდოგენურად გამომუშავებული ფაქტორები (ჰისტამინის,

²<http://5gdp.by/poleznye-stati/232-profilaktika-salmonelleza>

კალიკრენის, პროტეოლიზური ფერმენტების და სხვათა კონცენტრაციის მომატება) იწვევენ მიკროცირკულაციის, ჰემოდინამიკის დარღვევებს, მეტაბოლურ პრობლემებს და ისეთი შინაგანი ორგანოების დაზიანებებს, როგორცაა: ფილტვები, ენდოკარდიუმი, ღვიძლი, თირკმელები, ასევე თავის ტვინის გარსები და ნივთიერება³.

შესაძლებელია ადამიანი იყოს სალმონელის მტარებელი ყოველგვარი სიმპტომების გარეშე. სალმონელების ფართე გავრცელება შესაძლოა განპირობებული იყოს როგორც დაავადებული, ასევე ბაქტერიამტარებელი ადამიანიდან და ცხოველებიდან ნახმარ წყლებში მათი მოხვედრით.

2.1. დაავადების განვითარების ძირითადი რისკ-ფაქტორი

ადამიანებში სალმონელოზით ინფიცირების რისკი ძირითადად უკავშირდება დაბინძურებულ/კონტამინირებულ საკვებს; ინფექციის შეჭრის ძირითადი ჭიშკარია კუჭ-ნაწლავის ტრაქტი. ისევე როგორც ყველა სხვა ინფექციის დროს, რომლის გადაცემის გზაც ფეკალურ-ორალურია. უფრო ხშირად ინფექციის შეჭრა განპირობებულია - კვერცხის, ღორის ხორცის, ფრინველის ხორცის მოხმარებით. სალმონელა ნაპოვნია ჯანმრთელი ფრინველებისა და ძუძუმწოვრების ნაწლავებში. შესაბამისად, ფრინველის ხორცი და მისი გადამუშავების პროდუქტები არის ერთ-ერთი წყარო სალმონელოზით ადამიანების დაავადებისა. 2015 წლის 2 დეკემბერს EFSA-ს მიერ გამოყვეყნებული სამეცნიერო დასკვნის თანახმად, ევროკავშირის ქვეყნებში 2014 წელს სალმონელათი დაბინძურებულ ძირითად პროდუქციად სახელდება ქათმის ხორცი⁴.

2.2 ფრინველის ხორცის/კვერცხის და მისი გადამუშავების პროდუქტების დაბინძურების გზები და პირობები

ხორცი შესაძლოა დაბინძურდეს ორი გზით:

- ენდოგენური (დაკვლამდე);
- ეგზოგენური (დაკვლის შემდეგ).

ენდოგენური გზა რეალიზდება სალმონელათი დაინფიცირებული ფრინველიდან ხორცის მიღების შემდეგ და ხასიათდება მაღალი მოთესვიანობით.

ინფექციის გამომწვევი სალმონელა - შესაძლოა ჩვეულებრივ იყოს ფრინველის ან ცხოველების ნაწლავში: მაგ. ძროხის, ღორის, ცხვრის, თხის, ძაღლის, კატის, მღრღნელების და ა.შ. რომელთა შორის ბაქტერიამტარებლობა 5-50 % ფარგლებში მერყეობს. ყველაზე ხშირია მტარებლობის შემთხვევები, ფრინველებში (50%). სალმონელას მიმართ განსაკუთრებული ამთვისებლობით გამოირჩევა ფრინველის 1-12 დღის მოზარდი. დაავადების გადაცემის ფაქტორებია დაავადებული ან მტარებელი

³ <http://www.eurolab.ua/diseases/186/>

⁴ http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/4329.pdf

ცოცხალი ცხოველები და ფრინველები, დაინფიცირებული საკვები, წყალი და ინვენტარი.

ინფექციის კარიბჭედ გვევლინება წვრილი ნაწლავი, სადაც ხდება აღმძვრელის კოლონიზაცია და მისი შემდგომი ჩანაცვლება ორგანიზმში. მეცნიერთა მიერ დღესაც არ არის დადგენილი თუ რატომ ხდება სალომონელოზური ინფექციების დროს მოცემული უბნის მხოლოდ კოლონიზაცია და შემდგომში მისი ინვაზია, რაც შემდგომ ხელს უწყობს გასტროენტეროლოგიურ დაავადებებს. ამასთან ერთად უმნიშვნელო პროცენტით დაავადების კერაში შეიძლება წარმოიშვას პროლიფერაციული ან ლპობითი უბნები რაც დამახასიათებელია სალომონელოზების ტიფოიდური და სეპტიკური ფორმებისათვის. ინფექციური პროცესის განვითარებისას სალომონელების ფიქსაცია მაკროფაგებით ვერ იძლევა ფაგოციტოზს, ვინაიდან მათ შესწევთ უნარი დარჩნენ და შემდგომში განიცადონ აქტიური რეპროდუქცია მაკროფაგში, გადალახონ ნაწლავის კედლის ეპითელიუმი და ამ გზით მოხვდნენ ლიმფურ ჯირკვლებსა და სისხლში⁵.

ეგზოგენურად - ხორცი ბინძურდება ტან-ხორცის დამუშავების დროს, განსაკუთრებით კი - დაბინძურებული ინვენტარის გამოყენების შემთხვევაში, ასევე ტრანსპორტირებისას, შენახვისა და რეალიზაციისას. თუმცა ეგზოგენური გზით ხორცის დაბინძურების პირობებში მოთესვიანობის ხარისხი უფრო დაბალია, ვიდრე ენდოგენური დაბინძურებისას.

რეალურად, ეგზოგენური გზა გვხვდება გაცილებით იშვიათად, მაგრამ მას გააჩნია უდიდესი ეპიდემიოლოგიური მნიშვნელობა.

კვერცხი სალომონელათი ბინძურდება ეგზოგენურად - სალომონელა აღწევს კვერცხის ნაჭუჭში თუ იგი დაბინძურდა ფრინველის სკორეთი და ასევე ენდოგენურად - თუ ფრინველი დაავადებულია.

უკანასკნელ წლებში ფრინველის ხორცის, კვერცხის მოხმარება მსოფლიოში დღითიდღე იზრდება (პირველ რიგში ეს ეხება ქათმის ხორცს), შესაბამისად იზრდება მათ მიმართ, როგორც სალომონელების გავრცელების წყაროების მიმართ, რისკის შემფასებელი ორგანიზაციების მხრიდან ყურადღების კონცენტრირება.

ხორცის პროდუქტების არასწორი შენახვის პირობებში (მაცივრის გარეთ, სხვა მალფუჭებადი პროდუქციისგან განუცალკევებლად) სალომონელების გამრავლებისთვის კარგი პირობები შეიძლება შეიქმნას, ამასთანავე გამოიყოს მიკრობული შხამი - ტოქსინი.

სალომონელოზები ასევე დიდ ეკონომიკურ ზარალს აყენებს მეფრინველეობას, ამ დროს ეკონომიკური ზარალი განისაზღვრება პირდაპირი (სიკვდილიანობა, გამოწუნება,

⁵მაია კერესელიძე „პასტერელოზის და სალომონელოზების აღმძვრელების სამკუნალწამლო და სადეზინფექციო პრეპარატების მიმართ რეზისტენტობის შესწავლა და ახალი ბიოლოგიური პრეპარატების ეფექტურობა აღნიშნული ინფექციების საწინააღმდეგოდ“.

იძულებით დაკვლა, ცოცხალი მასის და კვერცხმდებლობის დაქვეითება) და არაპირდაპირი (წამლეული ნივთიერებების და ორგანიზაციულ-სამეურნეო-სანიტარული ღონისძიების ჩატარების ღირებულება) დანახარჯებით. სალმონელოზის დროს კვერცხმდებლობა მცირდება 18-23%-ით. ამასთანავე არაკეთილსაიმედო ფერმებში წიწილების 3,5-11% ავადმყოფია. სალმონელოზის ენზოოტიის შემთხვევაში წიწილების სიკვდილიანობა 40%-ს აღწევს.

3. მექანიკურად განცალკევებული ფრინველის ხორცის უვნებლობისა და მიკრობიოლოგიური კრიტერიუმების შესახებ კანონმდებლობა სალმონელასთან მიმართებაში.

სალმონელა წარმოადგენს საკმაოდ გამძლე მიკრობს, შესაბამისად განმეორებითი დაბინძურების პრევენციისთვის აუცილებელია მაღალუქებადი პროდუქციის სწრაფი კონტროლი მწარმოებლების მხრიდან. ეროვნულ კანონმდებლობის თანახმად ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, თვითონ განახორციელოს კონტროლი, ჩაატაროს კვლევები, გააანალიზოს გამოკვლევის შედეგები და შეუსაბამობის ტენდენციის აღმოჩენის შემთხვევაში, მიკრობიოლოგიური რისკების თავიდან აცილებისათვის დაუყოვნებლივ გაატაროს საჭირო ღონისძიებები.

ევროკავშირის ქვეყნებში სალმონელათი პროდუქციის კონტამინაციასთან დაკავშირებული მოთხოვნები, მათ შორის ეტიკეტების გარკვეული სპეციალური წესებიც წარმოდგენილია COMMISSION REGULATION(EC) No2073/2005 „on microbiological criteria for foodstuffs“, რომელზე დაყრდნობითაც 2015 წელს შემუშავდა და დამტკიცდა საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის დადგენილება N581 „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“. დადგენილებაში სრულად აისახა ის მიკრობიოლოგიური კრიტერიუმები, რომელთა გათვალისწინება შექმნის სათანადო პირობებს სალმონელასთან დაკავშირებული რისკების მართვისათვის. ეს მოთხოვნები საკმაოდ მნიშვნელოვანია და ისინი წარმოდგენილ დასკვნაში ასახულ იქნა უცვლელად:

„იმ შემთხვევაში, თუ გატარებული ხორცი, ხორცის ნახევარფაბრიკატები და ხორცის პროდუქტები, გარდა ფრინველის ხორცისა, რომელთა გამოყენება დასაშვებია მხოლოდ თერმული (თბური) დამუშავების შემდეგ, შეესაბამება ტექნიკური რეგლამენტის დანართით განსაზღვრულ სალმონელასთან დაკავშირებულ მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებელს, ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, საქართველოს კანონმდებლობის თანახმად, ეტიკეტზე განათავსოს და მომხმარებელს მიაწოდოს შესაბამისი ინფორმაცია, რომ სურსათის გამოყენება დასაშვებია მხოლოდ თერმული (თბური) დამუშავების შემდეგ.“⁶.

ასევე „მექანიკურად განცალკევებული ხორცის პარტია, რომელშიც სალმონელას შემცველობა არ შეესაბამება ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართით განსაზღვრულ

⁶მუხლი 6. მოთხოვნები ეტიკეტისადმი

მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებელს, შესაძლებელია, გამოყენებულ იქნეს მხოლოდ თერმული (თბური) დამუშავებით მიღებული ხორცის პროდუქტების წარმოებისათვის, იმ ბიზნესოპერატორის მიერ, რომელიც აღიარებულია საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით.⁷“

აღნიშნული დადგენილებით ასევე განისაზღვრა ფრინველის სასაკლაოსა და საწარმოში, სადაც ხდება ახალი ხორცის წარმოება - ნიმუშის აღების მოთხოვნები, სალმონელაზე გამოკვლევის უზრუნველსაყოფად:

„ა) სასაკლაოზე Salmonella-ს გამოკვლევისათვის ნიმუშის აღება უნდა განხორციელდეს მთლიანი, გამოშიგნული ფრინველის კისრიდან კანით. თუ დაკლული ფრინველის ახალი ხორცის გადამუშავება, დანაწილება, დანაწევრება, ნაჭრებად დაჭრა, ძვლის გამოცლა ხდება საწარმოში, რომელიც არ მდებარეობს სასაკლაოზე, ნიმუშის აღება Salmonella-ს გამოკვლევისათვის, შეძლებისდაგვარად, უნდა განხორციელდეს უპირატესად მთლიანი ტანხორცის კისრის მიდამოდ ან კანით, ან ტანხორციდან კანით, ან ტანხორცის ნაწილიდან კანით. კანგაცლილი ან ნაწილობრივკან გაცლილი ფრინველის ტანხორციდან ნიმუშის აღება ხდება რისკის საფუძველზე;

ბ) სასაკლაოზე, ნიმუშის აღების გეგმაში, ბიზნესოპერატორის მიერ გათვალისწინებული უნდა იქნეს, ჩატარებულია თუ არა სალმონელასთან დაკავშირებული გამოკვლევები ფრინველის გუნდში, ან მიღებულია თუ არა დადებითი შედეგი ფრინველის გუნდის Salmonella enteritidis-ისა და Salmonella typhimurium-ის გამოკვლევისას“.⁸

ცხრილი 1. ხორცი (მ.შ. ფრინველის) და მისი გადამუშავების პროდუქტებში სალმონელასთვის დადგენილი კრიტერიუმები მთავრობის დადგენილება №581

№	სურსათის სახეობა	მიკროორგანიზმი მათი ტოქსინები და მეტაბოლიტები	ნიმუშის აღების გეგმა (1)		დასაშვები ზღვარი(2)		ანალიზის ეტალონური მეთოდი (3)	ეტაპი, რომელზედაც ხდება მაჩვენებლის განსაზღვრა
			n	c	m- მინიმალური მნიშვნელობა	M-მაქსიმალური მნიშვნელობა		
1.4	გატარებული ხორცი და ხორცის ნახევარფაბრიკატები, უმად გამოყენებისათვის	Salmonella	5	0	არ დაიშვება 25 გ-ში	EN/ISO 6579	ბაზარზე განთავსებული სურსათი, ვარგისიანობის ვადის გასვლამდე	

⁷მუხლი 7. არადამაკმაყოფილებელი შედეგი

⁸მუხლი 8. ნიმუშის აღებისა და მომზადების წესი

1.5	ფრინველის ხორცი გატარებული და ფრინველის ხორცის ნახევარფაბრიკატი, რომელიც გამოიყენება თერმული (თბური) დამუშავების შემდეგ	<i>Salmonella</i>	5	0	არ დაიშვება 25 გ-ში	EN/ISO 6579	ბაზარზე განთავსებული სურსათი, ვარგისიანობის ვადის გასვლამდე
1.7	მექანიკურად განცალკევებული ხორცი (MSM) (9)	<i>Salmonella</i>	5	0	არ დაიშვება 10 გ-ში	EN/ISO 6579	ბაზარზე განთავსებული სურსათი, ვარგისიანობის ვადის გასვლამდე
1.8	ხორცის პროდუქტები, უმი სახით გამოყენებისათვის, გარდა იმ პროდუქტისა რომელშიც <i>Salmonella</i> -თან დაკავშირებული რისკი აღმოფხვრილია წარმოების პროცესის ან სურსათის შემადგენლობის გამო	<i>Salmonella</i>	5	0	არ დაიშვება 25 გ-ში	EN/ISO 6579	ბაზარზე განთავსებული სურსათი, ვარგისიანობის ვადის გასვლამდე
1.9	ფრინველის ხორცის პროდუქტი, რომელიც გამოიყენება თერმული (თბური) დამუშავების შემდეგ	<i>Salmonella</i>	5	0	არ დაიშვება 25 გ-ში	EN/ISO 6579	ბაზარზე განთავსებული სურსათი, ვარგისიანობის ვადის გასვლამდე
1.2 8	ფრინველის ხორცი ახალი (20)	<i>Salmonella typhimurium</i> (21) (21) <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	არ დაიშვება 25 გ-ში	EN/ISO 6579 დეტექციისა და სეროტიპირებისათვის	ბაზარზე განთავსებული სურსათი, ვარგისიანობის ვადის გასვლამდე
<p>(9) ეს მაჩვენებელი გამოყენებული უნდა იქნეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული „მექანიკურად დამუშავებული ხორცისათვის“.</p> <p>(20) ეს მაჩვენებელი განსაზღვრული უნდა იქნეს შინაური ქათმის (<i>Gallus gallus</i>), კვრცხისმდეგელი ქათმის, ბროილერის, ინდაურის სანამუნე და გასასუქებელი გუნდის ახალ ხორცში.</p> <p>(21) მოიცავს მხოლოდ მონოფაზური <i>Salmonella typhimurium</i>-ის გამოკვლევას, ანტიგენური ფორმულით - 1,4, [5],12 : i, 1, 2.</p>							

საქართველოს კანონმდებლობის თანახმად:

ი) **მექანიკურად განცალკევებული ხორცი**–ხორცი, რომელიც მექანიკური საშუალებების გამოყენებით, განცალკევებულია ძვლისაგან, რაც იწვევს კუნთების ბოჭკოვანი სტრუქტურის დარღვევას ან შეცვლას⁹;

3. მექანიკურად განცალკევებული ხორცის წარმოებასა და გამოყენებაზე, როდესაც მის საწარმოებლად გამოიყენება ისეთი ტექნიკა (მეთოდი), რომელიც არ ცვლის მექანიკურად განცალკევებული ხორცის საწარმოებლად გამოყენებული ძვლების სტრუქტურას და რომლის კალციუმის შემცველობა მნიშვნელოვნად არ აღემატება გატარებული ხორცის კალციუმის შემცველობას (მექანიკურად განცალკევებულ 100 გ

⁹ „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის №90 დადგენილებაში ცვლილების შეტანის შესახებ

ახალ ხორცში კალციუმის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 0,1%-ს (100მგ/100გან 1000 ppm), ვრცელდება შემდეგი მოთხოვნები:

ა) მექანიკურად განცალკევებული ხორცი მიიღება ტანხორციდან გამოცლილი იმ ძვლებისაგან, რომელთაგანაც ვერ ხერხდება ხორცის ბოლომდე გამოცლა, ხოლო ტანხორციდან ძვლების გამოცლა უნდა მოხდეს ცხოველის დაკვლიდან არაუმეტეს 7 დღეში, ფრინველის შემთხვევაში კი, მისი დაკვლიდან არაუმეტეს 3 დღეში;

ბ) მექანიკური გამოცალკევება უნდა მოხდეს დაუყოვნებლივ ტანხორციდან ძვლების გამოცლის შემდეგ;

გ) თუ მექანიკურად განცალკევებული ხორცის გამოყენება არ ხდება მისი მიღებისთანავე, ის უნდა შეიხვეს ან შეიფუტოს და შემდეგ გაგრილდეს არაუმეტეს 2 °C - მდე ან გაიყინოს იმგვარად, რომ მექანიკურად განცალკევებული ხორცის ტემპერატურამ მიაღწიოს არაუმეტეს 18°C-ს. ტემპერატურასთან დაკავშირებული პირობები უნდა შენარჩუნდეს მექანიკურად განცალკევებული ხორცის შენახვისა და ტრანსპორტირების დროს;

დ) იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორის მიერ ჩატარებული ლაბორატორიული გამოკვლევის შედეგად დადგინდა, რომ მექანიკურად განცალკევებული ხორცი შეესაბამება გატარებული ხორცისათვის საქართველოს კანონმდებლობით გათვალისწინებულ მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებლებს, მექანიკურად განცალკევებული ხორცი შეიძლება გამოყენებულ იქნეს დამზადებული ხორცის საწარმოებლად, რომელიც არ არის განკუთვნილი ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის მის თერმულ დამუშავებამდე და ასევე სხვა ხორცის პროდუქტების საწარმოებლად;

ე) მექანიკურად გამოცალკევებული ხორცი, რომელიც არ შეესაბამება ამ მუხლის მე 3 პუნქტის „დ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, შეიძლება გამოყენებულ იქნეს თერმულად დამუშავებული ხორცის პროდუქტის საწარმოებლად.“

მუხლი 23 -ის თანახმად¹⁰, ფრინველის შემთხვევაში არ უნდა იქნეს გამოყენებული – თავი (ბიბილოს, ყურების, თვალებისა და ქუთუთოების გარდა), მომწელებელი ტრაქტი, ჩიჩახვი, ნაწლავები და სასქესო ორგანოები.

3.1. ევროკავშირის სახელმძღვანელო მითითებები

ევროკავშირში, ის ბიზნესოპერატორები, რომლებიც აწარმოებენ შინაური ცხოველების/ფრინველების ცოცხლად ტრანსპორტირებას დასაკლავად, დაკვლა-გატყავებას, ხორცის დაჭრას და ძვლების მოშორებას, ხორცის შენახვასა და ტრანსპორტირებას; აგრეთვე დაკეპილი (გატარებული) ხორცის, მომზადებული (შეზავებული) ხორცის ან ძვლებიდან მექანიკურად გამოცალკევებული ხორცის, ან

¹⁰ცხოველის ორგანოები, რომლებიც არ უნდა იქნეს გამოყენებული ხორცის პროდუქტის საწარმოებლად

ხორც პროდუქტების წარმოებას ვალდებულნი არიან დააკმაყოფილონ ჰიგიენის სპეციალური მოთხოვნები.

ძვლებისგან მექანიკურად განცალკავებული ფრინველის ხორცის საწარმოებისა და მწარმოებლების მიმართ, EU № 853/2004-ის თანახმად, რომელიც ადგენს ჰიგიენის განსაკუთრებულ წესებს ცხოველური წარმოშობის სურსათისათვის, დადგენილია მთელი რიგი მოთხოვნები. კერძოდ:

- ამ სახის საწარმოების დაპროექტება უნდა უზრუნველყოფდეს იმ შესაძლებლობების გათვალისწინებას, რაც აუცილებელია საქმიანობის მუდმივობის ხელშესაწყობად, ასევე სხვადასხვა პარტიების შერევის გამოსარიცხად და თითოეული პარტიის პროდუქციის ერთმანეთისგან გამოყოფის შესაძლებლობის უზრუნველსაყოფად;
- აუცილებელია ცალ-ცალკე სათავსების არსებობა შეფუთული და შეუფუთავი პროდუქციისთვის, თუ მისი დასაწყობება და ტრანსპორტირება არ არის დროში აცდენილი და შეფუთვის, ტრანსპორტირებისა და შენახვის ხერხები გამორიცხავენ დაბინძურების საშიშროებას.

ასევე აღნიშნულ რეგულაციაში მოცემულია იმ სათავსებისა და დანადგარების ჩამონათვალი, რომელიც მსგავსი ტიპის სურსათის მწარმოებელ საწარმოს უნდა გააჩნდეს. ეს ობიექტები უნდა იქნეს აღჭურვილი ხორცთან პირდაპირ კონტაქტში მყოფი პერსონალისთვის ისეთი სახისა და ისეთი დაპროექტების მქონე ხელსაბანებით, რომელიც გამორიცხავს დაბინძურების წყაროს გავრცელებას. მათ ასევე უნდა გააჩნდეთ სადეზინფექციო საშუალებების გამოსაყენებელი სპეციალური აღჭურვილობები ცხელი წყლის მიწოდების (არანაკლებ 82°C) უზრუნველყოფით, ან ალტერნატიული სისტემა ექვივალენტური შედეგის უზრუნველყოფის გარანტიით. ასევე აღნიშნულ რეგულაციაში არის დადგენილი სპეციალური მოთხოვნები ნედლეულისადმი.

გარდა ამ მოთხოვნებისა, დამატებით, ძვლებისგან მექანიკურად განცალკავებული ფრინველის ხორცის წარმოებისას აკრძალულია ისეთი ნაწილების გამოყენება, როგორცაა - ფეხები, კანი, თავი და კისერი. ცალკე გაწერილია მოთხოვნები ხორცის დამუშავების მიმართ, როგორცაა:

- ხორცის ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს 4°C -ს შინაური ფრინველისთვის და ხორცი, რომელიც უნდა დაექვემდებაროს პირველად დაქუცმაცებას (დაჭრას) სათავსებში უნდა შედიოდეს ნაწილ-ნაწილ, საჭიროების გათვალისწინებით.
- გაცივებული ფრინველისგან გატარებული ხორცის დამზადების შემთხვევაში ვადა არ უნდა აღემატებოდეს დაკვლიდან 3 დღეს (ხოლო სხვა ხორცის შემთხვევაში - დაკვლიდან 6 დღეს) და სხვა.

ასეთი სახის ხორცის პროდუქციის მიმართ დადგენილია შენახვისა და დამუშავების ეტაპზე სათანადო ტემპერატურისა და სხვა პირობების უზრუნველყოფის განსაკუთრებული მოთხოვნები. მაგ. ის, რომ ხორცის ძვლებისგან გამოცლა უნდა მოხდეს დასარბილებლად ტან-ხორცის დამუშავებისთანავე. ამ სახის პროდუქციას

წაეყენა ტრანსპორტირების, შეფუთვის, შენახვის განსაკუთრებული პირობები და ვადები. ასევე, ასეთი სახის ნედლეულისგან პროდუქციის დამზადება შესაძლებელია მხოლოდ იმ საწარმოებში განხორციელებული თერმული დამუშავების შემდგომ, რომლების აკმაყოფილებენ 853 რეგულაციით დადგენილ მოთხოვნებს.

კარგი ჰიგიენის პრაქტიკა იძლევა სრული სისუფთავის გარანტიას - მიკროორგანიზმები ვერ იზრდებიან საკვები ნივთიერებების გარეშე და გამორიცხულია განმეორებითი დაბინძურება, მიიღება სწრაფი შედეგები, იძლევა მიკრობიოლოგიური სტატუსის სურათს, თუმცა იგი არ ანაცვლებს საწარმოში მიკრობიოლოგიურ კონტროლის განხორციელების საჭიროებას.

ფრინველის ხორცში სალმონელას კონტროლის უზრუნველსაყოფად Codex Alimentarius-ის მიერ შემუშავებულია სახელმძღვანელო მითითებები და პრინციპები¹¹, თუმცა სტანდარტის ტექსტშივე არის მინიშნება იმის თაობაზე, რომ ეს დოკუმენტი უნდა იქნეს გათვალისწინებული სხვა დოკუმენტების პარალელურად:

- მიკრობიოლოგიური რისკის მენეჯმენტის პრინციპები და სახელმძღვანელო მითითებები (CAC / GL 63-2007);
- ნიმუშის აღების ზოგადი სახელმძღვანელო პრინციპები (CAC / GL 50-2004) ;
- მიკრობიოლოგიური რისკის შეფასების ჩატარების პრინციპები და სახელმძღვანელო მითითებები (CAC / GL 30-1999).

მოთხოვნები მექანიკურად განცალკევებული ხორცის წარმოებასა/ გადამუშავებაზე:

1. სასაკლაოდან მიღებული ნედლი ხორცი, რომელიც ექვემდებარება ძვლის მოცილებას უნდა იქნეს არა უმეტეს 7 დღისა, ნედლი ხორცი, რომელიც ექვემდებარება ძვლის მოცილებას უნდა იქნეს არა უმეტეს 5 დღისა. თუმცა, ფრინველის კარკასი უნდა იქნეს არა უმეტეს 3 დღისა.
2. თუ მექანიკური განცალკევების პროცესი არ განხორციელდა დაუყონებლივ, ძვლის მოცილების შემდგომ რბილობიანი ძვლები უნდა იქნეს შენახული და ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს არა უმეტეს 2°C-სა, გაყინული ხორცის შემთხვევაში კი არა უმეტეს არაუმეტეს -18°C-სა.
3. უნდა მოხდეს გაყინული კარკასიდან მიღებული ძვლიანი ხორცის ხელმეორედ გაყინვა.
4. თუ მიღებიდან 1 საათის შემდეგ არ ხდება მექანიკურად განცალკევებული ხორცის გამოყენება მაშინ უნდა მოხდეს მისი დაუყონებლივი გაგრილება არაუმეტეს 2°C-სა.
5. თუ გაგრილების შემდეგ მექანიკურად განცალკევებული ხორცის დამუშავება არ ხდება 24 საათის განმავლობაში, ამ შემთხვევაში უნდა მოხდეს მისი გაყინვა წარმოების პროცესში 12 საათის განმავლობაში და 6 საათის განმავლობაში მიღწეული უნდა იქნეს შიდა ტემპერატურა არაუმეტეს -18°C-სა.
6. გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცი უნდა იქნეს დაფასოებული შენახვამდე ან ტრანსპორტირებამდე, დაუშვებელია მისი შენახვა 3 თვეზე მეტი ხნის განმავლობაში, აგრეთვე ხორცის შენახვისა და ტრანსპორტირების დროს აუცილებელია შენარჩუნებული იქნეს ტემპერატურა არაუმეტეს -18°C.

4. სალმონელას სეროტიპების ენდემურობა

ადამიანის ორგანიზმიდან, ცხოველიდან და სურსათიდან გამოყოფილია სალმონელას 40-50 სეროტიპი და მათგან დაახლოებით 10 სეროტიპი ითვლება ენდემურად ამა თუ იმ ქვეყნისთვის, დროის გარკვეულ პერიოდში. ქვეყნების უმეტესობაში, ადამიანის ბიოსუბსტრატებიდან გამოყოფილ უპირატესად გავრცელებულ სეროტიპად ითვლება - S.typhimurium, თუმცა ამ სეროტიპიდან გამოყოფილი ფაგოტიპების რაოდენობა სხვადასხვა ქვეყნისთვის მნიშვნელოვნად განსხვავებულია.

ახალი სეროტიპები შესაძლოა ხვდებოდნენ ნებისმიერ ქვეყანაში, თუ მასში ხდება ამ სეროტიპებით დაბინძურებული სურსათის, ცხოველთა საკვების ან თვით ცხოველთა იმპორტი. მაგალითად, S.agona ამ გზით იქნა შეტანილი გერმანიაში, ნიდერლანდებში, ინგლისში, აშშ-ში¹², კერძოდ ამ ქვეყნებში განხორციელდა სალმონელათი დაბინძურებული თევზის საკვების შეტანა, საიდანაც ის შემდეგ მოხვდა ფრინველთა, საქონლის, ღორების ორგანიზმში და შესაბამისად ცხოველური წარმოშობის სურსათში. აღნიშნული ინციდენტის შემდეგ S.agona სულ უფრო ხშირად გამოიყოფა ადამიანთა ბიოსუბსტრატებიდან. S.agona იშვიათად იწვევს ცოცხალი ცხოველების დაავადებას და ცხოველები გვევლინებიან, როგორც რეზერვუარები, საიდანაც სალმონელა ვრცელდება გარემოში.

5. სალმონელასთან დაკავშირებული სტატისტიკური მონაცემები და სამეცნიერო თანამშრომლობა

ევროპის სურსათის უვნებლობის ორგანო (EFSA) და დაავადებათა პრევენციისა და კონტროლის ევროპული ცენტრი (ECDC) იყენებს ცალკეული წევრი სახელმწიფოსგან შეგროვებულ მონაცემებს ზოონოზებთან დაკავშირებული ვითარების, ანტიმიკრობული რეზისტენტობისა და ევროპაში საკვებით გამოწვეული ეპიდემიების მონიტორინგისა და ანალიზისთვის. შედეგები წარმოდგენილია ევროკავშირის წლიურ შემაჯამებელ ანგარიშებში, რომლებიც ეხება ზოონოზებს, საკვებით გამოწვეულ ეპიდემიებსა და ანტიმიკრობულ რეზისტენტობას.

5.1. ევროკავშირის მიმოხილვები სალმონელას გავრცელების შესახებ

EFSA-მ გაანალიზა ევროკავშირის მასშტაბით საკვებსა და საკვების საწარმოებლად გამოსაყენებელ ცხოველებში სალმონელას გავრცელების შესახებ საბაზისო მიმოხილვების შედეგები, მათ შორის რისკ ფაქტორები, რომლებიც ხელს უწყობენ სალმონელას გავრცელებას საკვებსა და ცხოველთა პოპულაციაში. ამ მონაცემებზე დაყრდნობით, ევროკავშირში 90 000-ზე მეტი სალმონელოზის შემთხვევა აღინიშნება ყოველწლიურად. ევროპის სურსათის უვნებლობის ორგანოს (EFSA)-ს ექსპერტთა

¹²FAO-WHO Technical Report Series 598 / Geneva 1978.

გამოთვლით - სალმონელოზით გამოწვეულმა ეკონომიკურმა ზარალმა ევროპაში შეიძლება შეიადგინოს 3 მილიარდ ევროზე მეტი წელიწადში¹³.

5.2 მიმოხილვა აშშ-ში სალმონელას გავრცელების შესახებ

სალმონელასთან დაკავშირებული მოშხამვები საკმაოდ მაღალია აშშ-იც. აქ სალმონელათი დაბინძურებული სურსათი განაპირობებს ყოველწლიურად 40 000 მოწამვლის შემთხვევას. იმის გამო, რომ მსუბუქი დაზიანებები სტატისტიკურ მონაცემებში არ აისახება, ფაქტობრივი რაოდენობა ინფექციებისა შეიძლება იყოს ოცდაათჯერ ან უფრო მეტი¹⁴. FDA-ს მიერ შემუშავებულია¹⁵ სახელმძღვანელო სურსათის ბიზნესოპერატორებისთვის სურსათში *Salmonella* Species-ს ტესტირების საკითხებზე; ასევე კვერცხში, მისი წარმოების, შენახვისა და ტრანსპორტირების ეტაპებისთვის¹⁶ *Salmonella* Enteritidis -ის პრევენციის საკითხებზე, სადაც მოცემულია ფრინველთა ფერმების ბიოუსაფრთხოების უზრუნველყოფი ღონისძიებები. აშშ-ში ეროვნული სამიზნე პროგრამის „ჯანმრთელი ხალხი 2020“ მიზანია - შეამციროს სალმონელოზის ინციდენტობის მაჩვენებელი 11.4-დე (100,000 მოსახლეზე).

დაავადების თავიდან აცილების საუკეთესო გზაა ფერმებსა და სასაკლაოებზე მოხდეს დაავადებული ფრინველის განადგურება. დღეისათვის აშშ-ს ინსპექტორების მიერ წარმოებს წუთში 45 ფრინველის შემოწმება, გარეგნული ნიშნით არსებული დაზიანებების გამოვლენის მიზნით. წარმოება, რომელიც დაკავებულია ფრინველების მოშენებით, მიმართავს შესაბამის სახელმწიფო სტრუქტურებს თხოვნით შესამოწმებელი ფრინველის რიცხვი გაზრდილი იქნეს წუთში -200 ფრინველამდე. ეს ფერმები დამოუკიდებლად ანხორციელებენ ფრინველთა მდგომარეობის კონტროლს¹⁷.

5.3 ევროპის სურსათის უვნებლობის ორგანოს (EFSA) მხარდაჭერა ევროკავშირს სალმონელას წინააღმდეგ ბრძოლაში

¹³<http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/salmonella>

¹⁴<http://www.arizonahealthmatters.org/modules.php?op=modload&name=NSIndicator&file=indicator&iid=17274920>

¹⁵<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ucm295271.htm> /Guidance for Industry: Testing for *Salmonella* Species in Human Foods and Direct-Human-Contact Animal Foods

¹⁶<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ucm313728.htm> /Guidance for Industry: Questions and Answers Regarding the Final Rule, Prevention of *Salmonella* Enteritidis in Shell Eggs During Production, Storage, and Transportation (2010) და Guidance for Industry: Questions and Answers Regarding the Final Rule, Prevention of *Salmonella* Enteritidis in Shell Eggs During Production, Storage, and Transportation (July 2015)

¹⁷<http://fishki.net/45217-15-mifov-ob-amerikanskoj-ede.html> © Fishki.net

ევროპის სურსათის უვნებლობის ორგანო უზრუნველყოფს დამოუკიდებელ სამეცნიერო მხარდაჭერასა და რჩევას ცხოველებსა და საკვებში სალმონელას გავრცელების შესახებ მონაცემების შეგროვებისა და ანალიზის მეშვეობით, ადამიანის ჯანმრთელობისთვის ბაქტერიით გამოწვეული სურსათის უვნებლობის რისკების შეფასებითა და კონტროლისა და შემცირების გზების შესაძლებლობის რჩევით. EFSA-ს შედეგები გამოიყენება რისკის მენეჯერების მიერ ევროკავშირსა და მის წევრ სახელმწიფოებში გადაწყვეტილების მიღებისა და კვების ქსელში სალმონელას შემცირების ხელშეწყობისას.

ცხოველებსა და საკვებში სალმონელას ყოველწლიური მონიტორინგი მიღწეული შედეგების შესაფასებლად/პროგრესის გასაზომად

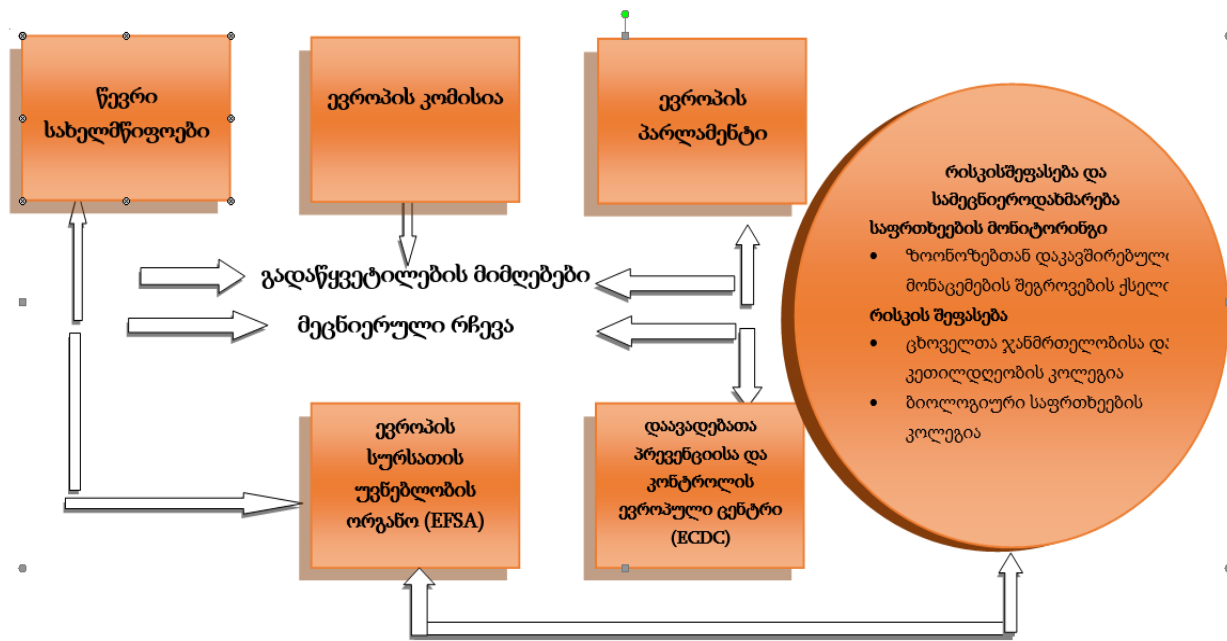
ევროპის სურსათის უვნებლობის ორგანოსა (EFSA) და დაავადებათა პრევენციისა და კონტროლის ევროპული ცენტრის (ECDC) მიერ მომზადებულ ევროკავშირის შემაჯამებელ ანგარიშებში მონიტორინგს ექვემდებარება/კონტროლდება და ანალიზდება ადამიანებში, ცხოველებსა და საკვებში სალმონელას შემთხვევები, რათა ყოველ წელს მიწოდებულ იქნას განახლებული ინფორმაცია ევროპაში არსებული მდგომარეობის შესახებ. პრევენციის ვექტორის ძირითადი მიდგომაა დროული კომუნიკაცია - რისკებთან დაკავშირებით ინფორმაციის დროული და ეფექტური გაცვლა.

6 სამეცნიერო თანამშრომლობა

EFSA და მისი ზოონოზებზე მონაცემების შეგროვების ქსელი მუშაობს ღიად და გამჭვირვალედ აწვდის რა სამეცნიერო მონაცემებსა და უმაღლესი სტანდარტების ანალიზს დროულად, რათა ხელი შეუწყოს რისკის შემფასებლებსა და რისკის მენეჯერების პოლიტიკასა და გადაწყვეტილებებს. ქსელი შედგება წევრი სახელმწიფოების წარმომადგენლებისაგან, სხვა მომხსენებელი ქვეყნებისგან, ისევე როგორც ევროპულიკომისია, ჯანდაცვის მსოფლიო ორგანიზაცია და ცხოველთა ჯანმრთელობის მსოფლიო ორგანიზაცია.

EFSA-ს ბიოლოგიური საფრთხეების კოლეგია უზრუნველყოფს დამოუკიდებელ სამეცნიერო რჩევებს სურსათის უვნებლობასთან და სურსათის გამოწვეულ დაავადებებთან დაკავშირებულ ბიოლოგიურ საფრთხეებზე. კოლეგიამ გამოსცა ანგარიშები სალმონელასთან დაკავშირებული რისკის შეფასებების თაობაზე.

დიაგრამა: ევროკავშირის მოქმედებები ზოონოზებთან დაკავშირებით



6.2 რისკის შეფასებები და რეკომენდაციები

ევროპის სურსათის უვნებლობის ორგანო (EFSA) აფასებს ცხოველთა დაინფიცირებით გამოწვეულ საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის რისკებს და იძლევა რეკომენდაციებსა და რჩევებს სალმონელოზის კონტროლისა და შემცირების ზომების შესახებ. მაგალითად, სალმონელას კონტროლისათვის EFSA იძლევა რჩევას ფრინველებსა და ფრინველთა ხორცში სამიზნეების შემცირებისა და ვაქცინებისა და ანტიბიოტიკების გამოყენების შესახებ.

ჯანდაცვის მსოფლიო ორგანიზაციის მიერ მიკრობიოლოგიურ ფაქტორებთან დაკავშირებით საერთაშორისო ორგანიზაციების ან სხვადასხვა ქვეყნების მიერ განხორციელებული რისკის შეფასების მნიშვნელოვანი და სრულმასშტაბიანი კვლევების ჩამონათვალში¹⁸, მნიშვნელოვანი ადგილი უჭირავს სალმონელოზის შემთხვევებთან დაკავშირებულ რისკის შეფასებას ცხოველური წარმოშობის სურსათში, რომელიც განხორციელდა დანიაში და აშშ-ში.

სქემა 2.1 სხვადასხვა მიზნით განხორციელებული მიკრობიოლოგიური რისკების შეფასების მაგალითები:

- დანიაში - ადამიანებში სალმონელოზის შემთხვევათა რისკის შეფასება ცხოველური წარმოშობის სურსათთან მიმართებაში;

¹⁸ MICROBIOLOGICAL RISK ASSESSMENT SERIES 17 Risk Characterization of Microbiological Hazards in Food GUIDELINES WHO and FAO OF THE UNITED NATIONS -2009
<https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/14e25d83a4e7acf8?projector=1>

• ა.შ.შ. სოფლის მეურნეობის სამინისტრო - ნაწლავის ჩხირის - O157 და **Salmonella Enteritidis** შეფასებები მოქმედების სტრატეგიის დასაგეგმად.

FAO და WHO მოუწოდებენ ქვეყნებს, რომ შეიმუშაონ კონტროლის ახალი გეგმები სალმონელასთან მიმართებაში, როგორც ბიზნესოპერატორების კონტროლის, ასევე მაღალი რისკის პროდუქციის ლაბორატორიული კვლევის კუთხით, ასევე ბიზნესოპერატორების მხრიდან დამატებითი ღონისძიებების გატარების კუთხით.

სალმონელებთან დაკავშირებული რისკების მართვის მთავარი ვექტორი მდგომარეობს ფრინველების ფერმის შიგნით სალმონელოზის შემთხვევების შემცირებაში, მაგრამ ფრინველების ფერმის გარეთ სალმონელის გადაცემის გზებისა და გადაცემის მექანიზმების კონტროლს დაქვემდებარება და სათანადო ღონისძიებების გატარება, ასევე უმნიშვნელოვანეს პირობად არის მიჩნეული. ეს ნათლად ხაზს უსვამს სხვადასხვა უწყებების, მთავრობების კოორდინირებული მოქმედებას (მათ შორის სურსათის მრეწველობა, ფერმა, სასაკლავო და სხვა) სურსათის მიმოქცევის ჯაჭვის „ფერმიდან-ჩანგლამდე“ ყველა ეტაპზე.

6.3 ერთობლივმა ძალისხმევამ მნიშვნელოვნად შეამცირა სალმონელოზის შემთხვევები ადამიანში

ადამიანში სალმონელოზის წინააღმდეგ ბრძოლა მნიშვნელოვანია, რათა შემცირებულ იქნას სალმონელა ცხოველებსა და მათგან მიღებულ პროდუქტებში, ამგვარად ასეთი საკვები უფრო უსაფრთხოა მომხმარებლისათვის. ევროკავშირმა, გაითვალისწინა რა სალმონელას პრიორიტეტულობა, შექმნა ყოვლისმომცველი საკონტროლო ღონისძიებები ზოონოზებისათვის. ევროკავშირის წევრ ყველა ქვეყანაში დანერგილ იქნა სალმონელას გაფართოებული პროგრამები ფრინველებში და დადგენილ იქნა სამიზნეები ბაქტერიის შემცირებისათვის ფრინველებში (კვერცხისმდებელი ქათმები, ბროილერის ჯიშები, ინდაურები).

მომხმარებელთა დაცვისა და Salmonella-ს ზეგავლენის პრევენციის მიზნით, ევროკავშირის კოორდინირებული მიდგომის შედეგად, შეიქმნა კონტროლის ეროვნული პროგრამები. 2003 წელს, ევროკავშირში შეიქმნა ზოონოზზე გაფართოებული კონტროლის პროგრამა, იმის გათვალისწინებით, რომ Salmonella იყო პრიორიტეტული საფრთხე. ფრინველზე Salmonella-ს კონტროლის გაძლიერებული პროგრამები განხორციელდა ევროკავშირის ყველა წევრ ქვეყანაში. ძირითად სამიზნეს წარმოადგენდა ფრინველი (ქათამი, ბროილერი, ინდაური) და ღორები. შეზღუდვები დაწესდა ასევე სავაჭრო ქსელში გამოტანილ პროდუქციაზე¹⁹.

¹⁹<http://www.nplg.gov.ge/dlibrary/collect/0002/000054/KERESELIZE%20MAIKUNIA%20ORIGINAL.pdf>

ეროვნული კონტროლის პროგრამები, გათვალისწინებული იყო რეგულაცია (EC) No 2160/2003-ის შესაბამის მუხლებში.

რეგულაცია (EC) No 2160/2003-ის მიზანს წარმოადგენდა უზრუნველყოფილი ყოფილიყო Salmonella-ს და სხვა ზოონოზური აგენტების აღმოჩენისა და კონტროლის ზომები სურსათის წარმოების, გადამუშავების, დისტრიბუციის და განსაკუთრებით პირველადი წარმოების ეტაპზე, რათა შემცირებულიყო მათი გავრცელება და ის რისკი, რომელიც იქმნებოდა საზოგადოებრივი ჯანდაცვის სფეროში²⁰.

აღნიშნულ რეგულაციაში გაიწერა:

- ნაციონალურ დონეზე კონტროლის პროგრამების შემუშავებისა და დამტკიცების საჭიროება არანაკლებ 3 წლიანი პერიოდით;
- სურსათის ბიზნესოპერატორთა კონტროლის პროგრამები;
- კონტროლის სპეციფიკური მეთოდები;
- დებულებები ევროკავშირის წევრ ქვეყნებს შორის შიდა ვაჭრობისთვის;
- იმპორტი მესამე ქვეყნებისთვის;
- ლაბორატორიები (რეფერენს-ლაბორატორიები, ლაბორატორიების აღიარება, მომსახურების ხარისხი და კვლევის მეთოდები);
- იმპლემენტაციის უზრუნველყოფი და გარდამავალი დებულებები.

ევროკავშირის კოორდინირებულმა მიდგომამ გამოიღო მნიშვნელოვანი შედეგები: ევროკავშირში ადამიანებში სალმონელას შემთხვევების რაოდენობა შემცირდა თითქმის 50%-მდე ხუთი წლის განმავლობაში (2004-2009). მას შემდეგ სალმონელას შემთხვევები კლებადობის ტენდენციით ხასიათდება.

EFSA მნიშვნელოვან როლს თამაშობს საზოგადოებრივი ჯანდაცვის საფრთხეებისაგან მომხმარებელთა დაცვაში, ადამიანთა ჯანმრთელობასა და სალმონელას სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებულ ასპექტებზე დამოუკიდებელი სამეცნიერო დახმარებისა და რჩევების მიწოდებისა და პროგრესის მონიტორინგის გზით.

ფრინველის მექანიკურად განცალკევებულ ხორციდან (MDM-MSM)
მიღებულ სურსათში სალმონელას რისკის შეფასების
სამეცნიერო დასკვნა

საქართველოს კანონმდებლობის თანახმად, ბიზნესოპერატორის მიერ ტექნიკური რეგლამენტით დადგენილი მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების საქართველოს

²⁰<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2003:325:0001:0015:EN:PDF>

კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებთან შესაბამისობის კონტროლი ხორციელდება:

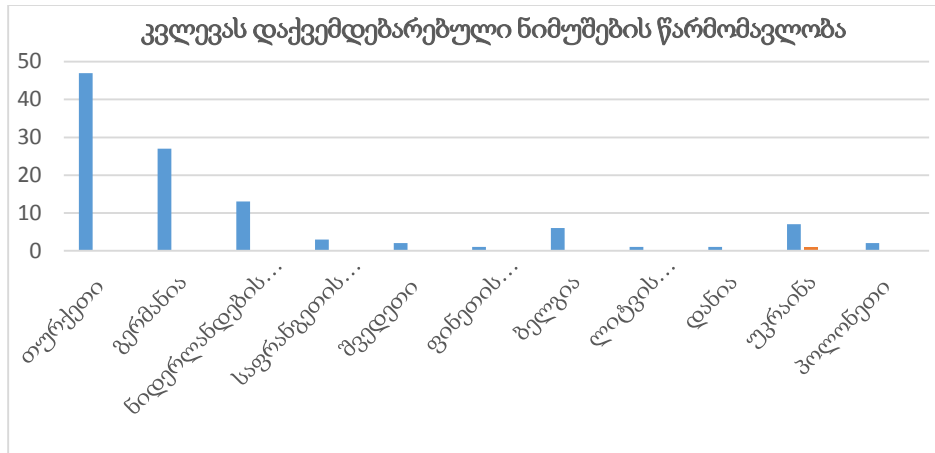
- ა) საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს სახელმწიფო კონტროლს დაქვემდებარებული საჯარო სამართლის იურიდიული პირის – სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ, სახელმწიფო კონტროლის დროს;
- ბ) საქართველოს ფინანსთა სამინისტროს მმართველობის სფეროში შემავალი საჯარო სამართლის იურიდიული პირის – შემოსავლების სამსახურის მიერ, საქართველოს საბაჟო საზღვარზე გადაადგილებისას.

შესაბამისად, სამეცნიერო დასკვნაზე მუშაობის ეტაპზე მოთხოვნილ და წარმოდგენილ იქნა დოკუმენტაცია და ინფორმაცია როგორც ზემოთ აღნიშნული დაწესებულებებიდან, ასევე გამოყენებულ და გაანალიზებულ იქნა დამოუკიდებელი ლაბორატორიული კვლევის შედეგები.

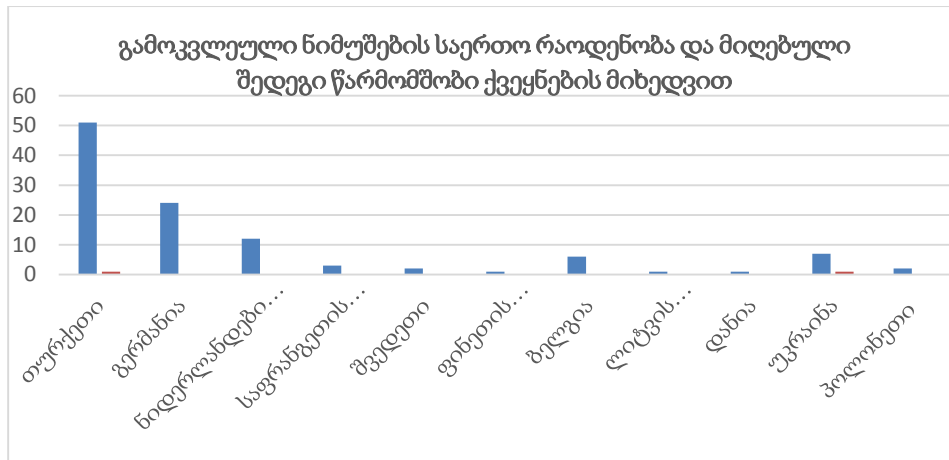
- **შემოსავლების სამსახურის საბაჟო დეპარტამენტის** მიერ მოწოდებულ დოკუმენტაციაზე დაყრდნობით (ცხრ.2), საქართველოში ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცის (MDM-MSM) ძირითადი ექსპორტი განხორციელდა თურქეთიდან, გერმანიიდან, ნიდერლანდებიდან, ბელგიიდან და უკრაინიდან.
- გარდა ამისა, რისკის შეფასების სტრუქტურებმა მოიკვლიეს აღნიშნული პროდუქტის (ნედლეულის) იმპორტის მოცულობა 2015 წელს და დაადგინეს რომ მისი იმპორტი ხორციელდება როგორც ევროპული ასევე მესამეული ქვეყნებიდან. საანგარიშო პერიოდში (2015წ.) ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცის იმპორტმა შედაგინა 8 000 ტონა, რომლის საბაჟო ღირებულება იყო 12.8 მლნ აშშ დოლარი (დანართი 5). აქედან, მოცულობების მიხედვით ძირითადი ექსპორტიორ ქვეყნებად, ფიქსირდებიან: გერმანია (2900ტონა), ნიდერლანდები (1600 ტონა) და თურქეთი (1009 ტონა).
- 2015 წელს სულ გამოკვლეულ იქნა ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცის 110 ნიმუში (თურქეთი- 51 ნიმუში, ბელგია - 6 ნიმუში, საფრანგეთი - 3 ნიმუში, ფინეთი - 1 ნიმუში, ნიდერლანდების - 12 ნიმუში, გერმანია - 24 ნიმუში, შვედეთი - 2 ნიმუში, უკრაინა - 7 ნიმუში, პოლონეთი - 2 ნიმუში, დანია - 1 ნიმუში, ლიტვა - 1 ნიმუში) და პასუხი მხოლოდ ორ შემთხვევაში იყო დადებითი - თურქული და უკრაინული წარმოშობის ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორციდან აღებულ ნიმუშებში აღმოჩნდა „პათოგენები,მ.შ. სალმონელა“ (გამოცდის ოქმები #102; 23.02.2015 წ. და #4341; 29.10.2015წ.).

შესაბამისად, შემოსავლების სამსახურის საბაჟო დეპარტამენტის მიერ მოწოდებულ ინფორმაციაზე დარდნობით სალმონელათი აღნიშნული პროდუქციის დაბინძურების ხარისხი საკმაოდ დაბალია და შეადგენს 1.8%-ს.

გრაფიკი. 1 ფრინველის მექანიკურად განცალკევებულ ხორცის (MDM-MSM) იმპორტი ქვეყნების მიხედვით და საბაჟო ლაბორატორიული კონტროლი



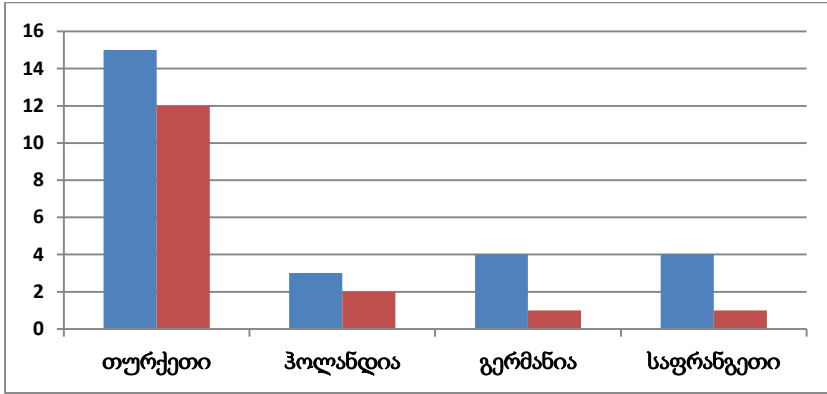
გრაფიკი .2 ფრინველის მექანიკურად განცალკევებულ ხორცის (MDM-MSM) გამოკვლეული ნიმუშები და მიღებული შედეგები ქვეყნების მიხედვით



➤ **სურსათის ეროვნული სააგენტოს** მონაცემებზე დაყრდნობით (წერილი N 09/1330 30/10/2015) პათოგენური მიკროორგანიზმი - სალმონელა აღმოჩნდა თურქეთისა და ევროკავშირის წევრი ქვეყნებიდან იმპორტირებულ ნიმუშებში. კერძოდ, საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ლაბორატორიას გადაეცა სხვა და სხვა ქვეყნიდან იმპორტირებული ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცის (MDM-MSM) 42 ნიმუში. ლაბორატორიული კვლევების შედეგად სალმონელა 16 ნიმუშში აღმოჩნდა (38%) (იხ. გრაფიკი.3). კერძოდ:

- თურქეთი - 12 დარღვევა (აღებულიყო 15 ნიმუში)
- ჰოლანდია - 2 დარღვევა (აღებულიყო 3 ნიმუში)
- გერმანია - 1 დარღვევა (აღებულიყო 4 ნიმუში)
- საფრანგეთი - 1 დარღვევა (აღებულიყო 4 ნიმუში).

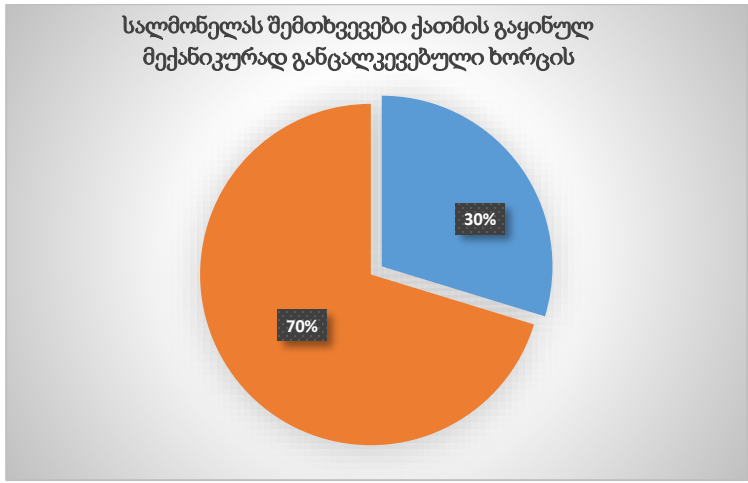
გრაფიკი 3. სურსათის ეროვნული სააგენტოს სახელმწიფო კონტროლის ფარგლებში განხორციელებული ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცის (MDM-MSM)-ის მიკრობიოლოგიური კვლევისა და სალმონელას გამოვლენის შედეგები წარმომშობი ქვეყნების მიხედვით:



ამასთან, აღსანიშნავია, რომ ყველა იმ შემთხვევაში, როდესაც ეროვნული სააგენტოს მიერ გამოვლენილი იქნა ქათმის გაყინულ მექანიკურად განცალკევებული ხორცის (MDM-MSM) სალმონელით დაბინძურება, ბიზნესოპერატორებს დაევალიათ ამ სურსათის პარტიებად იდენტიფიცირება და ყველა პარტიიდან აღებული ნიმუშების ლაბორატორიული გამოკვლევა (ნიმუშების აღება და ლაბორატორიისათვის გადაცემა ხორციელდებოდა ეროვნული სააგენტოს უფლებამოსილი პირების ზედამხედველობით), უნდა აღინიშნოს, რომ პარტიებად იდენტიფიცირებული ქათმის გაყინულ მექანიკურად განცალკევებული ხორცის (MDM-MSM) ლაბორატორიული კვლევების შედეგების თანახმად ნიმუშების უმრავლესობა დაბინძურებული იყო სალმონელით (აღებული 80 ნიმუშიდან დარღვევა გამოვლინდა 36 ნიმუშში). **შესაბამისად, ამ შემთხვევაში დაბინძურების მაჩვენებელმა შეადგინა -45%.**

შპს „გ. ნათამის სანიტარიის, ჰიგიენის და სამედიცინო ეკოლოგიის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი“-ს (შემდგომში ჰიგიენის ინსტიტუტი) საგამოცდო ლაბორატორიის (აკრედიტაციის მოწმობა GAGGAC-TL-0041) მიკრობიოლოგიისა და პარაზიტოლოგიის განყოფილების კვლევის შედეგებით - 37 ნიმუშიდან სალმონელა აღმოჩნდა 26 ნიმუშში. აღნიშნული მიუთითებს, რომ ქათმის პროდუქციის ბაქტერიოლოგიური დაბინძურების მაჩვენებელი საკმაოდ მაღალია და შეადგენს გამოკვლეული ნიმუშების -70%-ს (იხ. გრაფიკი N4).

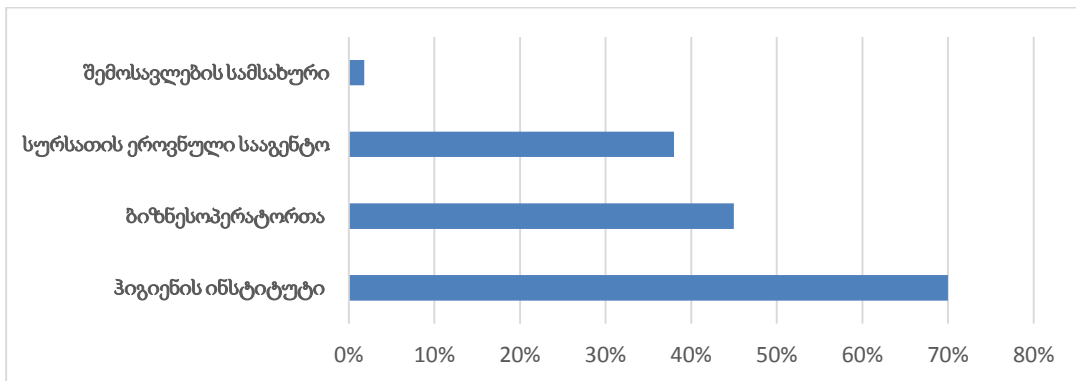
გრაფიკი 4. სახელმწიფო კონტროლის ფარგლებში გამოვლენილი ქათმის გაყინულ მექანიკურად განცალკევებული ხორცის (MDM-MSM) სალმონელით დაბინძურებული იდენტიფიცირებული პარტიების დამატებით კვლევის შედეგები



წყარო: სანიტარიის, ჰიგიენის და სამედიცინო ეკოლოგიის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი.

შესაბამისად, სალმონელაზე გამოკვლეული ნიმუშების დაბინძურების შედეგები გადანაწილდა ამ სახით:

- საქართველოს ფინანსთა სამინისტროს მმართველობის სფეროში შემავალი საჯარო სამართლის იურიდიული პირის – შემოსავლების სამსახურის მიერ, საქართველოს საბაჟო საზღვარზე გადაადგილებისას კონტროლის შედეგებით - 1.8 %.
- საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს სახელმწიფო კონტროლს დაქვემდებარებული საჯარო სამართლის იურიდიული პირის – სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ, სახელმწიფო კონტროლის დროს განხორციელებული კვლევებით - 38%;
- სეს-ის უფლებამოსილი პირების ზედამხედველობით ბიზნესოპერატორთა მხრიდან განხორციელებული კვლევების შედეგებით - 45%;
- შპს „გ. ნათაძის სახელობის სანიტარიის, ჰიგიენის და სამედიცინო ეკოლოგიის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი“-ს საგამოცდო ლაბორატორიის კვლევის შედეგებით - 70%.



საყურადღებოა თურქეთიდან, როგორც ძირითადი ექსპორტიორი ქვეყნიდან შემოსული ნიმუშების კვლევის შედეგების ანალიზი, რადგან სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან შეთანხმებული შემოსავლების სამსახურის უფროსის ბრძანებით დამტკიცებული მონიტორინგის გეგმის თანახმად, იმპორტისათვის განკუთვნილი „ქათმის ფარშიდან“ და „ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორციდან“, რომელთა წარმოშობის ქვეყანა თურქეთია, ლაბორატორიული ანალიზისათვის ნიმუშის აღების სიხშირედ განსაზღვრული იყო 100%. ე.ი. თურქეთიდან შემოსული საქონელი 100 %-ით ექვემდებარებოდა შეჩერებას ლაბორატორიული ანალიზის შედეგების მიღებამდე (შემოსავლების სამსახურის საბაჟო დეპარტამენტის წერილი N21-10/12805209/12/2015) და ამდენად სხვა ანალოგიურ მონაცემებთან შედარებისთვის ეს მონაცემები უფრო ინფორმატიულია, ვიდრე სხვა ქვეყნიდან შემოსული ამ დასახელების პროდუქციის კვლევის მონაცემები, რადგან თურქეთისგან განსხვავებით, სხვა ქვეყნებისთვის ნიმუშის აღების სიხშირე იყო 5%-20%.

ამდენად, საქართველოში თურქეთიდან იმპორტირებულ ქათმის გაყინულ მექანიკურად განცალკევებულ ხორცში (MDM-MSM) სალმონელას არსებობაზე 2015 წელს ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცის გამოკვლეული 110 ნიმუშიდან - 51 ნიმუში იყო იმპორტირებული თურქეთიდან და მათგან დაბინძურება დაფიქსირდა მხოლოდ 1 ნიმუშში. შესაბამისად აღმოჩენის სიხშირე იყო დაბალი და შეადგენდა -2%-ს.

შემოსავლების სამსახურის მონაცემებისგან განსხვავებულია სსიპ სურსათის ეროვნული სააგენტოდან მიღებული მონაცემები (წერილი N 09/1330 30/10/2015), რომელზე დაყრდნობითაც დაბინძურება აღმოჩნდა თურქეთიდან იმპორტირებული ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცის (MDM-MSM) გამოკვლეული ნიმუშების 80%-ში (15 ნიმუშიდან 12 ნიმუშში), ანუ სალმონელას გამოვლენის სიხშირე იყო საკმაოდ მაღალი.

სამწუხაროა, რომ მხოლოდ ნაწილობრივ მოხერხდა ნიმუშების კვლევის შედეგების გაანალიზება მწარმოებლების მიხედვით. მართალია, შემოსავლების სამსახურის მიერ მოწოდებულ ნიმუშის აღების აქტებზე დაყრდნობით, გარკვეულ შემთხვევებში შესაძლებელია მწარმოებლების იდენტიფიცირება (ეს მწარმოებლები არიან **Hastavuk, Banvit, LEZITA, ERPILIC, Buplic**), თუმცა მთელ რიგ შემთხვევებში ნიმუშის აღების აქტებზე და გამოცდის ოქმებზე დაყრდნობით, ინფორმაცია პროდუქციის მწარმოებელზე მათში არ არის ასახული და ვერ იდენტიფიცირდება.

ჰიგიენის ინსტიტუტის ლაბორატორიული კვლევის შედეგებზე დარდნობით (იხ. ცხრ. N7), რომლის ძირითადი დამკვეთებს წარმოადგენდნენ ბიზნესოპერატორები, თურქეთიდან იმპორტირებული გამოკვლეული ნიმუშებიდან დაბინძურება აღმოჩნდა 12 ნიმუშში, რომელთაგან 2 იყო რეფერენტული ნიმუში და რადგან რეფერენტული ნიმუშების კონტამინაცია ასახულია სეს-ის მიერ წარმოდგენილი მასალების სტატისტიკაში, ამ 2 ნიმუშის გათვალისწინების გარეშე, სალმონელა აღმოჩნდა 10 ნიმუშში. შესაბამისად დაბინძურების მაჩვენებელმა შეადგინა 53%, ამასთან

პროდუქციის მწარმოებლად 10-ვე შემთხვევაში მითითებულია „Hastavuk“. ლაბორატორიაში კვლევას დაექვემდებარებული ნიმუშების იდენტიფიკაცია შესაძლებელია ამავე მწარმოებლის მიერ პროდუქციის წარმოების თარიღების მიხედვით. ზოგიერთ, ამავე საწარმოს მიერ წარმოებულ პროდუქციაში სალმონელა არ აღმოჩნდა. ამდენად საინტერესო იყო წარმოგვედგინა ლოგიკური ჯაჭვი ნიმუშების დაბინძურებასა და წარმოების თარიღს შორის.

დაბინძურებული ნიმუშების გამოშვების თარიღად მითითებულია - 2014 წლის 15 ოქტომბერი (2 ნიმუში), 28 ნოემბერი, 19 დეკემბერი და 2015 წლის 9 იანვარი (2 ნიმუში), 11 იანვარი, 9 თებერვალი, 10 თებერვალი, 13 თებერვალი, აღნიშნული მწარმოებლის 7 ნიმუში კი არ იყო დაბინძურებული (გამოშვების თარიღი -2014 წლის 8 დეკემბერი, 15 დეკემბერი და 2015 წლის 10 თებერვალი, 12 თებერვალი, 16 თებერვალი, 17 თებერვალი, 3 თებერვალი). ამასთან, აღსანიშნავია, რომ ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცის იმპორტის ყველა ზემოაღნიშნულ შემთხვევაში ვეტერინარულ კონტროლს დაქვემდებარებული პროდუქციის იმპორტის ნებართვა გაცემულია სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ.

იზმირში საწარმო ობიექტის „Hastavuk“-ის ამსახველი ფოტოები²¹ (ფოტო N1 და N2)



საქართველოში თურქეთიდან იმპორტირებული ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცის (მწარმოებელი „Hastavuk“) წარმოების დროის გრაფიკი და ნიმუშების დაბინძურება (ჰიგიენის ინსტიტუტის მონაცემები).

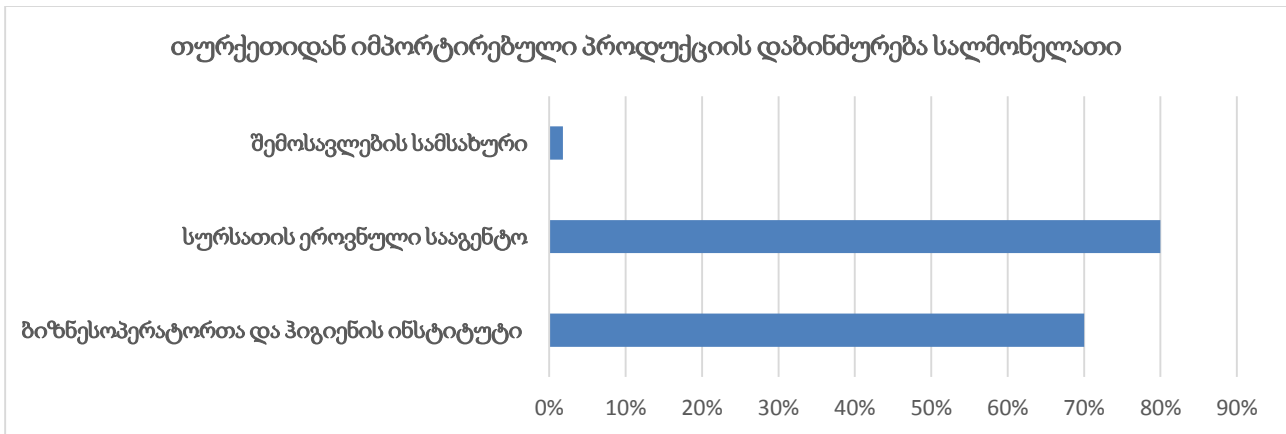
გამოშვების წელი	2014 წელი					2015 წელი									
	ოქტომბერი	ნოემბერი	დეკემბერი			იანვარი		თებერვალი							
რიცხვი	15	28	8	15	19	9	11	3	9	10	10	12	13	16	17
დაბინძურების მაჩვენებელი															
პირობითად:	წითელი - ნიმუშში სალმონელა აღმოჩნდა					მწვანე - ნიმუშში სალმონელა არ აღმოჩნდა									

²¹ ფოტოები აღებულია საწარმოს პირადი ინტერნეტ-გვერდიდან: <http://kurumsal.hastavuk.com.tr/kesimhane>

მიუხედავად იმ ფაქტის აღიარებისა, რომ სხვადასხვა წარმოებების (კვების მრეწველობის) მიკროორგანიზმები წარმოდგენენ სპეციფიურ მრავალრიცხოვან მიკრობიოცენოზებს, რომლებიც ნედლეულში, ნახევარფაბრიკატებში, ნაწარმში, აღჭურვილობებზე, ჰაერში და ა.შ. გამოვლინდებიან, წარმოებისა და ნიმუშების დაბინძურების წარმოდგენილი გრაფიკის გაანალიზება გვამღევს ნაკლებ საფუძველს იმის სავარაუდოდ, რომ დროის ასეთ მოკლე ინტერვალებში და რიგ შემთხვევებში კი ერთსა და იმავე დღეს წარმოებულ პროდუქციაში შესაძლოა ერთმანეთისგან რადიკალური შედეგი ყოფილიყო მიღებული, თუ არ გავითვალისწინებთ პროდუქციის დაბინძურებას საწარმოო პირობებისგან დამოუკიდებლად.

შესაბამისად, სალმონელაზე გამოკვლეული ნიმუშების დაბინძურების შედეგები თურქეთიდან იმპორტირებული პროდუქციისთვის გადანაწილდა ამ სახით:

- საქართველოს ფინანსთა სამინისტროს მმართველობის სფეროში შემავალი საჯარო სამართლის იურიდიული პირის – შემოსავლების სამსახურის მიერ, საქართველოს საბაჟო საზღვარზე გადაადგილებისას კონტროლის შედეგებით - 2 %.
- საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს სახელმწიფო კონტროლს დაქვემდებარებული საჯარო სამართლის იურიდიული პირის – სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ, სახელმწიფო კონტროლის დროს განხორციელებული კვლევებით - 80 %;
- სეს-ის უფლებამოსილი პირების ზედამხედველობით ბიზნესოპერატორთა მხრიდან განხორციელებული კვლევების შედეგებითა და შპს „გ. ნათაძის სახელობის სანიტარიის, ჰიგიენის და სამედიცინო ეკოლოგიის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი“-ს საგამოცდო ლაბორატორიის კვლევის შედეგებით - 70%.



ყოველივე ზემოთაღნიშნული შესაძლოა იძლეოდეს საფუძველს დასკვნისთვის:

- მექანიკურად განცალკევებულ ხორციში დადგენილ მიკრობიოლოგიურ კრიტერიუმებთან შეუსაბამობა ძირითადად განპირობებულია საქართველოს საბაჟო საზღვრის გადმოკვეთის შემდგომ პროდუქციაში სალმონელების შემდგომი ზრდა-გამრავლებით;

აღნიშნული ფაქტორის მიზეზი შესაძლოა იყოს უკვე საქართველოში, ბიზნესოპერატორთა მხრიდან პროდუქციის დამუშავების პროცესში იმ რისკ ფაქტორების მართვის უგულვებელყოფა, რომლებიც ხელს უწყობენ სურსათში სალმონელას გავრცელების პრევენციას, HACCP-ისა და ანალოგიური მიდგომების გაუთვალისწინებლობა, ან მათი არასაკმარისი ცოდნა აღნიშნულ საკითხებთან მიმართებაში.

როგორც ლაბორატორიული კვლევის შედეგები გვიჩვენებენ პროდუქცია ძირითადად დაბინძურებულია საქართველოში მისი იმპორტის განხორციელების შემდგომ, რაც მიუთითებს იმ ფაქტზე, რომ ბიზნეს-ოპერატორები ვერ უზრუნველყოფენ პროდუქციის სათანადო წესით შენახვა-დამუშავებას, ან ხვა ეტაპებზე ისეთი სპეციფიკური პირობების გათვალისწინებას, რაც მაქსიმალურად განაპირობებდა სალმონელათი პროდუქციის კონტამინაციის პრევენციას. ცნობილია, რომ სხვადასხვა წარმოებების (კვების მრეწველობის) მიკროორგანიზმები წარმოდგენენ სპეციფიურ მრავალრიცხოვან მიკრობიოცენოზებს, რომლებიც ნედლეულში, ნახევარფაბრიკატებში, ნაწარმში, აღჭურვილობებზე, ჰაერში და ა.შ. გამოვლინდებიან. ამდენად ძალზედ მნიშვნელოვანია, რომ სალმონელებით პროდუქციის დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით, ბიზნესოპერატორებმა განახორციელონ მთელი წარმოების ჯაჭვზე პროდუქციის დამუშავების, შენახვის და სხვა ტექნოლოგიური პროცესების ეტაპზე კონტამინაციის პრევენციის ღონისძიებების იდენტიფიცირება და დაცვა. ზოგადად, სურსათის მწარმოებელი (გარდა ზოგიერთი გამონაკლისი შემთხვევისა) არის პასუხისმგებელი განსაზღვროს პროდუქციის ვარგისიანობის ვადა და მოახდინოს მისი უტყუარობის და საიმედოობის შემოწმება და დამტკიცება.

საქართველოს მთავრობის N581 დადგენილების თანახმად: „3. მექანიკურად განცალკევებული ხორცის პარტია, რომელშიც სალმონელას შემცველობა არ შეესაბამება ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართით განსაზღვრულ მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებელს, შესაძლებელია, გამოყენებული ქნეს მხოლოდ თერმული (თბური) დამუშავებით მიღებული ხორცის პროდუქტების წარმოებისათვის, იმბიზნესოპერატორის მიერ, რომელიც აღიარებულია საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით“, თუმცა აღნიშნული დადგენილება ამოქმედდება 2016 წლის 1 ივლისიდან. დღეისათვის:

- ბიზნესოპერატორს, რომელიც ახორციელებს პოტენციური საფრთხის მქონე პროდუქციის, კერძოდ ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებულ ხორცის (MDM-

MSM) გადამუშავებისას ბიზნესოპერატორს არ მოეთხოვება დაასაბუთოს, რომ მას დანერგილი აქვს HACCP-ის პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემის ეფექტური პროცედურები²²,

- იმ ბიზნესოპერატორებს, ვისაც დანერგილი აქვთ HACCP-ის პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემა - არ მოეთხოვებათ, ასეთ პროდუქციაზე მუშაობისთვის დამატებითი ქმედებების საჭიროება, რომელიც შეიძლება მოიცავდეს HACCP-ის პრინციპებზე დამყარებული სისტემის პროცედურების ცვლილებას და სრულყოფას 853-ე რეგულაციის თანახმად განსაზღვრული რისკის მართვის მაღალი დონის უზრუნველსაყოფად.

ყურადსაღებია, ევროკავშირსა და საქართველოში სალმონელასთვის დადგენილი კრიტერიუმების ერთმანეთთან შეუსაბამობა. კერძოდ, განსხვავებულია ფრინველის მექანიკურად განცალკევებულ ხორცისთვის (MSM-MDM) დადგენილი კრიტერიუმები (EC) No 2073/2005 „on microbiological criteria for foodstuffs“ - კერძოდ დასაშვები ლიმიტები პროდუქციის რაოდენობის გათვალისწინებით (ნაცვლად 10 გ-სა, საქართველოში განხორციელებული ლაბორატორიული კვლევების ოქმებში მითითებულია-25გ). ამდენად არათანაბარზომიერი მოთხოვნების ფონზე წარმომშობი ქვეყნებიდან იმპორტირებული პროდუქცია, რომელიც შესაძლოა შეესაბამებოდეს ევროკავშირის ქვეყნებისთვის 2073/2005 რეგულაციით დადგენილ მოთხოვნებს, არ იყოს შესაბამისი ლაბორატორიების მიერ კვლევების განხორციელების ეტაპზე, საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი მოთხოვნებისა, რადგან ჩვენი მოთხოვნები ამ კუთხით უფრო მკაცრია.

კერძოდ, სურსათის ეროვნული სააგენტოს მონაცემებზე დაყრდნობით დაბინძურებული აღმოჩნდა ევროკავშირის ქვეყნებიდან შემოსული ნიმუშების მნიშვნელოვანი რაოდენობა (იხ. ნახ.3)

- ჰოლანდია - 2 დარღვევა (აღებული იყო 3 ნიმუში)
- გერმანია - 1 დარღვევა (აღებული იყო 4 ნიმუში)
- საფრანგეთი - 1 დარღვევა (აღებული იყო 4 ნიმუში)

შპს „სანიტარიის, ჰიგიენის და სამედიცინო ეკოლოგიის ს/კ ინსტიტუტის“ ლაბორატორიული კვლევის შედეგებზე დაყრდნობით (იხ.ცხრ. N7) დაბინძურებული აღმოჩნდა ჰოლანდიიდან იმპორტირებული 11 ნიმუში, მაგრამ აქ გასათვალისწინებელია ის ფაქტი, რომ შესაძლოა სალმონელა, რომელიც აღმოჩნდა 25 გ-ში არ აღმოჩენილიყო 10 გ-ში, მაშინ ევროკავშირის კანონმდებლობასთან მიმართებაში არც ერთი ნიმუში შესაძლოა არ ყოფილიყო სალმონელებით დაბინძურებული, ან ყოფილიყო ბევრად უფრო მცირედი პროცენტით.

²² „სურსათის/ცხოველისსაკვების, ვეტერინარიისადამცენარეთადაცვისშესახებ“ საქართველოს კოდექსით გათვალისწინებულ პრინციპებზე დაყრდნობით, საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემის დანერგვის ვალდებულება მოეთხოვება მხოლოდ იმ ბიზნესოპერატორს, რომელიც წარმოადგენს სასაკლავოს ან ახორციელებს ნედლი რძის თერმულ დამუშავებას და არ მოეთხოვება სხვა ბიზნესოპერატორებს, რომლებიც ახორციელებენ ცხოველური წარმოშობის სურსათის (მ.შ. ფრინველის) წარმოებას და გადამუშავებას.

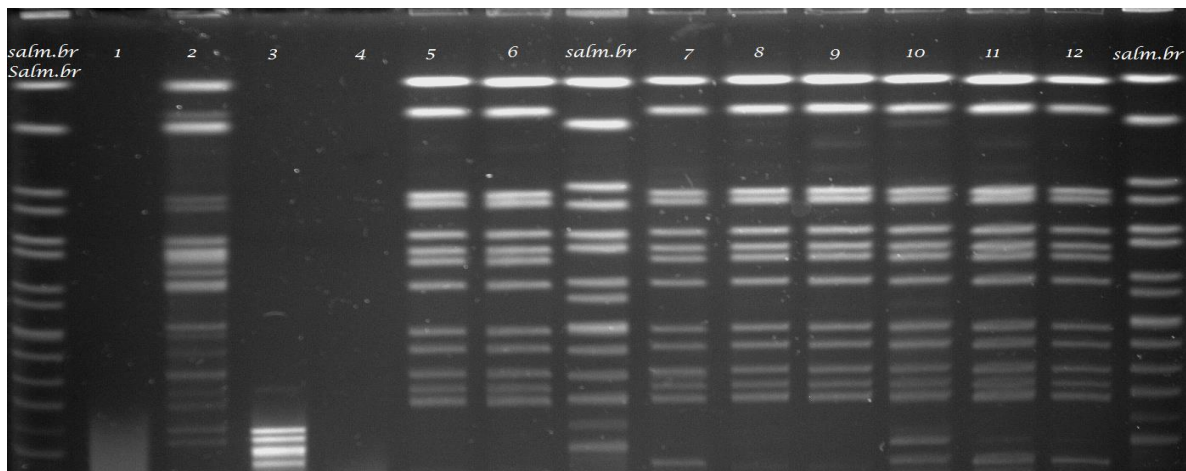
- ასევე პრობლემა მდგომარეობს იმ ფაქტის აღიარებაში, რომ რთულია ზუსტი ფორმულირება მიეცეს პროდუქციის დაბინძურების მასშტაბს, რადგან ვერ ხორციელდება მექანიკურად განცალკევებული ხორცის იმ პარტიების იდენტიფიცირება, რომელშიც სალმონელას, ან სხვა მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შემცველობა არ შეესაბამება საქართველოში დადგენილ რიგ კრიტერიუმებს. ლაბორატორიული დასკვნა ვრცელდება მხოლოდ ცალკეულ ნიმუშებზე და არა პროდუქციის მთელ პარტიაზე.

სანიტარიის, ჰიგიენის და სამედიცინო ეკოლოგიის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის საგამოცდო ლაბორატორიის კვლევის შედეგებმა შესაძლებლობა მოგვცა გაკეთებულიყო კიდევ ერთი დასკვნა იმის თაობაზე, თუ რამდენად პათოგენურია ის სეროტიპები, რომლებიც გამოვლინდა ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებულ ხორცსა და ქათმის ხორცისგან დამზადებულ პროდუქციაში განხორციელებული კვლევებისას.

ჰიგიენის ინსტიტუტის მიერ ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცის ნიმუშებში გამოვლენილი სალმონელების 19 შედეგი დადასტურებულია რ. ლუგარის საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის კვლევით ცენტრში განხორციელებული კვლევებით. უკვე დადასტურებულ სალმონელას 12 შტამზე განხორციელდა მოლეკულური გენოტიპირება პულსირებადი გელ-ელექტროფორეზის (PFGE) მეთოდის საშუალებით, რისთვისაც გამოყენებული იყო Xba1 რესტრიქტაზა. ანალიზის შედეგად გამოიყო ორი ძირითადი PFGE პროფილი: ერთ ჯგუფში (პირობითად - A ჯგუფი) გაერთიანდა მხოლოდ ერთი კულტურა- #171, ხოლო მეორე ჯგუფში (პირობითად -B ჯგუფი) გაერთიანდა 8 კულტურა : #316, #318, #320, #321 #322, #325, #327, #2(ჰოლანდ.).

PFGE - მეთოდით ვერ დატიპირდა სამი კულტურა: #168, #202, #203 (იხ.ნახ.N5 ტიპირებაზე მუშაობა გაგრძელდება BioNumerix - ის პროგრამაში მოგვიანებით.

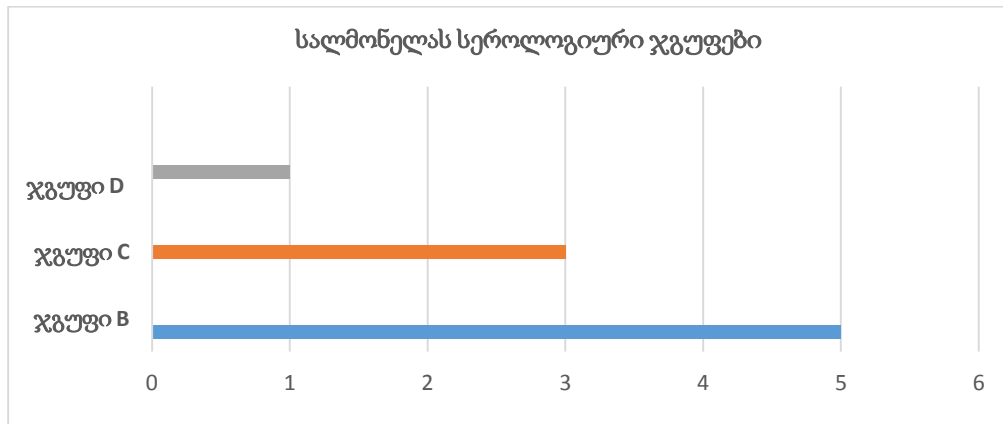
ნახ.N5



სეროლოგიურ ჯგუფებად ქათმის პროდუქციიდან ამოთესილი სალმონელების დიფერენცირებისას 5 კულტურა იდენტიფიცირდა, როგორც B ჯგუფი. *S.typhimurium* დადასტურდა B ჯგუფის სალმონელების იდენტიფიცირებისას - 5-დან 2 შემთხვევაში. 11-დან 3 კულტურა იდენტიფიცირდა, როგორც C -ჯგუფის სალმონელები, ხოლო 1 -როგორც D-ჯგუფის სალმონელა (იხ. ნახ. N6).



ნახ. N6



როგორც ცნობილია, O - ანტიგენური სტრუქტურით სალმონელები იყოფიან A, B, C, D, E და სხვა ჯგუფებად, ხოლო H-ანტიგენური სტრუქტურით კი -სეროვარებად (დღეისათვის დაახლოებით 2500 სეროვარია ცნობილი). ადამიანებში დაავადებების გამომწვევი სალმონელები ძირითადად მიეკუთვნებიან სწორედ A, B, C, D, E ჯგუფებს.

სალმონელები გამოიმუშავენენ ენტეროტოქსინებს (თერმოლაბილურს და თერმოსტაბილურს) და ციტოტოქსინს. ბაქტერიის დალუპვისას გამოიყოფა ენდოტოქსინი, რომელსაც უკავშირდება ინტოქსიკაციური სინდრომის განვითარება.

B ჯგუფი - სალმონელების სეროვარების მეორე ჯგუფია, რომლებსაც შეუძლიათ განაპირობონ ნაწლავური ინფექციები საკვებისმიერი და სხვა გზებით. ეს ჯგუფი შესაძლოა იყოს წარმოდგენილი *S. Paratypi B*, *S.typhimurium*, *S.heidelberg*, *S.derby* და სხვა სახეობის სალმონელებით. ამ ჯგუფში ასევე შედის *S. Gallinarum* – რომელიც წარმოადგენს ფრინველებში სალმონელოზის ერთ-ერთ ხშირ გამომწვევს, თუმცა იგი

პირობით-პათოგენურია ადამიანისთვის. ეს ჯგუფი საკმაოდ მდგრადია გარემო ფაქტორების მიმართ და მათგან განსაკუთრებული მდგრადობით გამოირჩევა S.typhimurium, რომელსაც შეუძლია სოცოცხლისუნარიანობა შეინარჩუნოს ცარიელ ფურცელზეც კი - 1წლის განმავლობაში, ხოლო ოთახის მტვერში წელიწად ნახევარი. ის საკმაოდ მდგრადია ანტიბაქტერიული პრეპარატების მიმართ. როგორც ზემოთ მოყვანილი მონაცემები მითითებენ S.typhimurium დადასტურდა B ჯგუფის სალმონელების იდენტიფიცირებისას 2 შემთხვევაში.

ამდენად, წარმოდგენილი მასალების შეფასების საფუძველზე შესაძლოა გაკეთდეს კიდევ ერთი დასკვნა:

- სალმონელას გამოვლენილი სეროტიპები — არიან საკვებისმიერი მოშხამვებისა და ინფექციური დაავადებების გამომწვევი პოტენციური რისკ-ფაქტორები.

რეკომენდაციები

ფრინველის გაყინულ მექანიკურად განცალკევებულ ხორცში სალმონელას რისკის მართვის ღონისძიებების შესახებ

რეკომენდაცია 1. გადაიხედოს ევროპარლამენტისა და ევროსაბჭოს „ზოონოზებისა და ზოონოზური აგენტების მონიტორინგის შესახებ“ 2003/99/EC რეგულაციისა და „სალმონელასა და სხვა სურსათისმიერი ზოონოზური აგენტების კონტროლის“ (EC) 2160/2003 დირექტივებთან ეროვნული კანონმდებლობის დაახლოების ვადები;

აღნიშნულ რეგულაციებთან დაახლოება დაგეგმილია 2017-2019 წლებში. (EC) 2160/2003 არეგულირებს სურსათის იმპორტის წარმოების, გადამუშავების, დისტრიბუციისა და პირველადი წარმოების ეტაპებზე Salmonella-ს (და სხვა ზოონოზური აგენტების) დეტექციისა და კონტროლის ზომების პროგრამის შემუშავებისა და იმპლემენტაციის საკითხებს. ქვეყანაში არსებული ეპიზოოტიური მდგომარეობის გათვალისწინებით მიზანშეწონილია ზემოთხსენებული ფუნდამენტური საკითხების დარეგულირება დაჩქარდეს, რაც უფრო ეფექტიანს გახდის აღნიშნულ სფეროში მიმდინარე და დაგეგმილ სხვა აქტივობებსაც.

რეკომენდაცია 2. შემუშავდეს ფრინველის გაყინული, მექანიკურად განცალკევებული ხორცისა და ხორცის პროდუქტების წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე Salmonella-ს მონიტორინგის პროგრამა/გეგმა, სურსათის ეროვნული სააგენტოს სურსათის უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლისა და შემოსავლების სამსახურის ვეტერინარული სასაზღვრო-საკარანტინო კონტროლის ფარგლებში;

რეკომენდაცია 3. მექანიკურად განცალკევებული ხორცის შენახვა/გადამუშავება ნებადართულია განხორციელდეს მხოლოდ საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად, სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ აღიარებულ საწარმოში, რომელსაც ასევე დანერგილი აქვს საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP – Hazzard Analysis and Critical Control Points) სისტემა;

რეკომენდაცია 4. გარდამავალი პერიოდისთვის საქართველოს ტერიტორიაზე ვეტერინარულ კონტროლს დაქვემდებარებული პროდუქციის - ფრინველის მექანიკურად განცალკევებული ხორცის (სესსნ კოდი 2071410000) საიმპორტო ნებართვის მისაღებად წარსადგენ საბუთებს დაემატოს ტვირთის თითოეულ პარტიაზე* აკრედიტირებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი, რომელიც დაადასტურებს რომ აღნიშნულ პარტიაში სალმონელა არ აღმოჩნდა;

აღნიშნული ზომა დროებითია და მისი საჭიროების გადახედვა უნდა მოხდეს საქართველოს კანონმდებლობაში სათანადო ცვლილების განხორციელებისა ან/და გარდამავალი ეტაპის დასრულების შემდგომ.

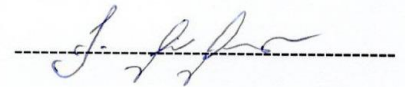
რეკომენდაცია 5. რეკომენდაცია 4-ით გათვალისწინებული მოთხოვნების იმპლემენტაციამდე, თუ საქართველოს საზღვრის გადმოკვეთისას ფრინველის მექანიკურად განცალკევებული ხორცის (სესსნ კოდი 2071410000) თითოეულ პარტიას* არ ახლავს აკრედიტირებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული გამოცდის ოქმი, რომელიც დაადასტურებს რომ აღნიშნულ პარტიაში/ებში საღმონელა არ აღმოჩნდა, ტვირთის თითოეულ პარტია * უნდა დაექვემდებაროს ლაბორატორიულ კვლევას სურსათის უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლისა ან/და ვეტერინარული სასაზღვრო-საკარანტინო კონტროლის ფარგლებში.

პარტიის განმარტება * - საქართველოს კანონის „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის“, მუხლი 2, პუნქტი 3⁸ - ის თანახმად.

ქეთევან დადიანი

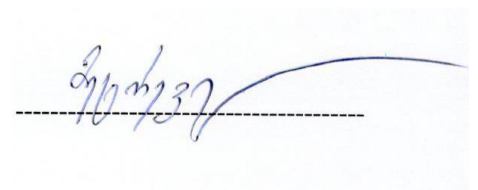
მედიცინის მეცნიერებათა აკადემიური დოქტორი

რისკის შეფასების სამეცნიერო-საკონსულტაციო საბჭოს თავმჯდომარე



მაია მეტრეველი

რისკის შეფასების სამსახურის უფროსი



24.05.2016

დამატებითი ინფორმაცია ლაბორატორიების კვლევის შედეგებზე
 ლაბორატორიებში 2015 წელს გამოკვლეული ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკავებული ხორცისა და ქათმის
 ხორცისგან დამზადებულ პროდუქციაში განხორციელებული

სალმონელას კვლევის შედეგები

ლაბორატორია	სპეციფიკაციების ამსახველი ცხრილი	ნიმუშების რაოდენობა	ნიმუშების რაოდენობა, რომელშიც სალმონელა აღმოჩნდა	ნიმუშების რაოდენობა, რომელშიც სალმონელა არ აღმოჩნდა
შემოსავლების სამსახურის საბაჟო დეპარტამენტის მიერ მოწოდებულ დოკუმენტაციაზე დაყრდნობით და ჰიგიენის ინსტიტუტი				
საქართველოს აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტრო სსიპ „ლაბორატორიული კვლევითი ცენტრი“	ცხრ N1	21	-	21
	ცხრ N2	6	-	6
	ცხრ N3	43	-	43
	ცხრ N4	2	-	2
	ცხრ N5	22	-	22
	ცხრ. N6	7	1	6
	სულ	101	1	100
საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ლაბორატორია - ბათუმის ლაბორატორია	ცხრ. N3	8	-	8
	ცხრ. N6	3	-	3
	სულ	11	-	11

შპს „სანიტარიის, ჰიგიენისა და სამედიცინო ეკოლოგიის სამეცნიერო კვლევითი ინსტიტუტი“-ს საგამოცდლო ლაბორატორია	ცხრ. N7	37	26	11
	სულ	37	26	11
სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ მოწოდებულ დოკუმენტაციაზე (გამოცდის ოქმები) დაყრდნობით				
ლაბორატორია	სპეციფიკაციების ამსახველი ცხრილი	ნიმუშების რაოდენობა	ნიმუშების რაოდენობა, რომელშიც სალმონელა აღმოჩნდა	ნიმუშების რაოდენობა, რომელშიც სალმონელა არ აღმოჩნდა
ლაბორატორია:ქუთაისის ზონალური დიაგნოსტიკური ლაბორატორია	N2.1	7	7	-
სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ლაბორატორია	N2.2	9	9	-

ლაბორატორიებში 2015 წელს გამოკვლეული ქათმის გაყინულ მექანიკურად განცალკავებული ხორცის ექსპორტიორი და წარმომშობი ქვეყნები

(შემოსავლების სამსახურის საბაჟო დეპარტამენტის მიერ მოწოდებულ დოკუმენტაციაზე დაყრდნობით)

წარმომშობი ქვეყანა	ექსპორტიორი ქვეყანა	ცხრილის N	ნიმუშების რაოდენობა	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
თურქეთი	თურქეთი	N1	21	-	21
		N2	6	-	6
		N4	2	-	2
		N5	18	-	18
		სულ	47	-	47
გერმანია		N3	7	-	
		N5	3	-	
		N3	17	-	
		სულ	27	-	27
ნიდერლანდების სამეფო		N3	13	-	
საფრანგეთის რესპუბლიკა		N3	3	-	
შვედეთი/ფინეთის რესპუბლიკა	დანია	N3	2/2	-	
ბელგია		N3	1	-	
ლიტვის რესპუბლიკა		N3	6	-	
დანია		N3	1	-	
უკრაინა		N6	7	1	
პოლონეთი		N6	2		

**2015 წლის პროგრამის ფარგლებში სხვადასხვა ქვეყნიდან
იმპორტირებული ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცის (MDM-MSM)**

ნიმუშებში პათოგენური მიკროორგანიზმის სალმონელას კვლევის შედეგები

(შემოსავლების სამსახურის საბაჟო დეპარტამენტის მიერ მოწოდებულ დოკუმენტაციაზე დაყრდნობით)

გამოცდის განმახორციელებელი ლაბორატორია:

1. საქართველოს აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტრო; სსიპ „ლაბორატორიული კვლევითი ცენტრი“.

ს.გ.პ. „სარფი“-ს დაკვეთით , ნიმუშის აღების ადგილი -ბათუმი, ადლია, გეზი

N	პროდუქციის დასახელება	მწარმოებელი	ნიმუშის აღების ადგილი და თარიღი	წარმომშობი ქვეყანა	ექსპორტიორი ქვეყანა	ვეტერინარული სერტიფიკატის N	გამოცდის ოქმი	თარიღი	სალმონელას კვლევის შედეგი 25 გ-ში (მეთოდი - გოსტი რ 52814)
1	ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცი		ადლია 21.01.2015	თურქეთი	თურქეთი	141591	86	26.01.2015	არ აღმოჩნდა
2	„-----“	-	28.01.2015	თურქეთი	თურქეთი	1415120	152	02.02.2015	არ აღმოჩნდა
3	„-----“	მარკა “ERPILIC”	31.01.2015	თურქეთი	თურქეთი	1415139	177	06.02.2015	არ აღმოჩნდა
4	„-----“	-	02.02.2015	თურქეთი	თურქეთი	5415122	194	06.02.2015	არ აღმოჩნდა
5	„-----“	-	11.02.2015	თურქეთი	თურქეთი	35151226	274	16.02.2015	არ აღმოჩნდა
6	„-----“	-	12.02.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015490	280	16.02.2015	არ აღმოჩნდა
7	„-----“	Banvit	20.02.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015544	348	24.02.2015	არ აღმოჩნდა
8	„-----“	HASTA VUK	12.02.2015	თურქეთი	თურქეთი	1415272	364	25.02.2015	არ აღმოჩნდა

9	„-----“	-	20.02.2015	თურქეთი	თურქეთი	5415218	365	25.02.2015	არ აღმოჩნდა
10	„-----“	-	20.02.2015	თურქეთი	თურქეთი	A-156410	366	25.02.2015	არ აღმოჩნდა
11	„-----“	-	23.02.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015582	398	27.02.2015	არ აღმოჩნდა
12	„-----“	Banvit	24.02.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015590	407	28.02.2015	არ აღმოჩნდა
13	„-----“	HASTA VUK	25.02.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015618	434	02.03.2015	არ აღმოჩნდა
14	„-----“	HASTA VUK	25.02.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015579	435	02.03.2015	არ აღმოჩნდა
15	„-----“	HASTA VUK	01.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015642	472	06.03.2015	არ აღმოჩნდა
16	„-----“	HASTA VUK	01.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015644	473	06.03.2015	არ აღმოჩნდა
17	„-----“	HASTA VUK	01.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015645	474	06.03.2015	არ აღმოჩნდა
18	„-----“	HASTA VUK	01.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015643	475	06.03.2015	არ აღმოჩნდა
19	„-----“	Banvit	12.02.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015865	596	16.03.2015	არ აღმოჩნდა
20	„-----“		13.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015827	606	18.03.2015	არ აღმოჩნდა
21	„-----“	Buplic	09.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015765	544	13.03.2015	არ აღმოჩნდა

ცხრილი N1

გამოცდის განმახორციელებელი ლაბორატორია:

1. საქართველოს აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტრო; სსიპ „ლაბორატორიული კვლევითი ცენტრი“;

N	პროდუქციის დასახელება	მწარმოებელი	ნიმუშის აღების თარიღი	წარმომშობის ქვეყანა	ექსპორტიორი ქვეყანა	ვეტერი ნარულ ი სერტი ფიკატი ს N	გამოცდის ოქმი /ლაბორატორია	თარიღი	სალმონელას კვლევის შედეგი გოსტ რ 52814-07
1	ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკავებული ხორცი	-	12.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015808	596	16.03.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
2	„-----“	-	13.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015807	606	18.03.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
3	„-----“	Banvit	09.13.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015765	544	13.03.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
4	„-----“	LEZITA	22.02.2015	თურქეთი	თურქეთი	35151760	370	26.02.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
5	„-----“	ERPILIC	03.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	1415358	489	06.03.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
6	„-----“	-	04.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	5415283	494	09.03.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა

ს.გ.პ. „სარფი“-ს დაკვეთით , ნიმუშის აღების ადგილი - ბათუმი, ადლია, გეზი

ცხრილი N2

გამოცდის განმახორციელებელი ლაბორატორიები:

1. საქართველოს აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტრო; სსიპ „ლაბორატორიული კვლევითი ცენტრი“;
2. საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ლაბორატორია - ბათუმის ლაბორატორია.

ს.გ.პ. „ფოთისა და ყულევის პორტები და ფოთის თიზ“-ი. (ქ. ფოთი დ.აღმაშენებლის ქ №52)

ცხრილი N3

ც	პროდუქციის დასახელება	მწარმოებელი	ნიმუშის აღების ადგილი და თარიღი	წარმომშობი ქვეყანა	ექსპორტიორი ქვეყანა	ვეტერინარული სერტიფიკატის N	გამოცდის ოქმი	თარიღი	სალმონელას კვლევის შედეგი 25 გ-ში (მეთოდი - გოსტი 31659-12)
სსიპ „ლაბორატორიული კვლევითი ცენტრი“									
1	ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკავებული ხორცი	-	22.08.2015 შპს „ლოჯისტექსი“-ს საბაჟო ტერმინალი	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	505247	3302/1	31.08.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
2	„-----“	-	01.09.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“	ნიდერლანდების სამეფო	ნიდერლანდების სამეფო	105273650	3360/1	07.09.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
3	„-----“	-	02.09.2015 შპს „ლოჯისტექსი“	ნიდერლანდების სამეფო	ნიდერლანდების სამეფო	105532311	3406/1	07.09.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა

4	„-----„	-	22.09.2015 შპს „ლოჯისტ ექსი“-ს საბაჟო ტერმინა ლი	ნიდერლან დების სამეფო	ნიდერლანდ ების სამეფო	106291503	3780/1	29.08.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
5	„-----„	-	22.09.2015 შპს „ლოჯისტ ექსი“-ს საბაჟო ტერმინა ლი	ნიდერლან დების სამეფო	ნიდერლანდ ების სამეფო	106288236	3781/1	28.09.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
6	ინდაურის მექანიკურად განცალკავებუ ლი ხორცი	-	28.09.2015 შპს „ლოჯისტ ექსი“	საფრანგე თის რესპუბლი კა	საფრანგეთი ს რესპუბლიკა	FR7915002841 NI	3900/1	05.10.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
7	ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკავებუ ლი ხორცი	-	01.10.2015 შპს „ჯტე“-ს საბაჟო ტერმინა ლი	ნიდერლან დების სამეფო	ნიდერლანდ ების სამეფო	106463916	3997/1	06.10.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
8	„-----„	-	01.10.2015 შპს „ჯტე“-ს საბაჟო ტერმინა ლი	ნიდერლან დების სამეფო	ნიდერლანდ ების სამეფო	106550445	3999/1	06.10.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
9	„-----„	-	01.10.2015 შპს „ჯტე“-ს საბაჟო	ნიდერლან დების სამეფო	ნიდერლანდ ების სამეფო	106550445	3898/1	06.10.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა

			ტერმინალი						
10	„-----„	-	16.10.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“	ნიდერლანდების სამეფო	ნიდერლანდების სამეფო	107062689	4219/1	22.10.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
11	ინდაურის მექანიკურად განცალკავებული ხორცი	-	19.10.2015 შპს „ბარვილ ჯორჯია“	გერმანია	გერმანია	DE0130503-11620	4220/1	23.10.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
12	ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკავებული ხორცი	-	30.09.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“-ს საბაჟო ტერმინალი	გერმანია	გერმანია	DE0144303-19042415	3996/1	07.10.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
13	„-----„	-	21.10.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“-ს საბაჟო ტერმინალი	შვედეთი	დანია	140/2015/452	4293/1	26.10.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
14	„-----„	-	26.10.2015 შპს „ჯ.ტ.ე.“-ს ტერმინალი	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	505659	4376/1	02.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
15	„-----„	-	26.10.2015 შპს „ჯ.ტ.ე.“-ს ტერმინალი	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	505660	4377/1	02.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა

				რესპუბლიკა					
16	„-----„	-	26.10.2015 შპს „ჯ.ტ.ე.“-ს ტერმინალი	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	505661	4378/1	02.11.2015	25 გ-ში არ არმოჩნდა
17	„-----„	-	26.10.2015 შპს „ჯ.ტ.ე.“-ს ტერმინალი	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	505658	4379/1	02.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ლაბორატორია - ბათუმის ლაბორატორია									
18	„-----„	-	27.10.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“-ს საბაჟო ტერმინალი	შვედეთი	დანია	146/2015/452	480/2	03.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა ისო 6579-2009
19	„-----„	-	27.10.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“-ს საბაჟო ტერმინალი	საფრანგეთი	საფრანგეთი	ER7915002969	481/2		25 გ-ში არ აღმოჩნდა ისო 6579-2009
20	„-----„	-	28.10.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“-ს საბაჟო	ფინეთის რესპუბლიკა	ფინეთის რესპუბლიკა	840801871	484/2	03.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა ისო 6579-2009

			ტერმინალი						
21	„-----“	-	29.10.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“-ს საბაჟო ტერმინალი	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	DE0144303-19053615	502/2	08.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა ისო 6579-2009
22	„-----“	-	29.10.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“-ს საბაჟო ტერმინალი	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	DE0144303-19052515	503/2	08.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა ისო 6579-2009
23	„-----“	-	29.10.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“-ს საბაჟო ტერმინალი	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	14730115110359	504/2		25 გ-ში არ აღმოჩნდა ისო 6579-2009
24	„-----“	-	30.10.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“-ს საბაჟო ტერმინალი	გერმანია	გერმანია	DE0130503-11683	505/2	08.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა ისო 6579-2009
25	„-----“	-	03.11.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“-ს საბაჟო	ბელგია	ბელგია	BE/EX/ANT/2015/4881/0955/A-B/	537/2	09.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა ისო 6579-2009

			ტერმინალი						
სსიპ „ლაბორატორიული კვლევითი ცენტრი“									
26	„-----“	-	06.11.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“	ბელგია	ბელგია	BE/EX/ANT/20 15/4097/2007/A -B#/	4525/1	12.11.2015	25 გ-ში არ არმოჩნდა
27	„-----“	-	06.11.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“	ბელგია	ბელგია	BE/EX/ANT/20 15/4097/2006/A -B #/	4526/1	11.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
28	„-----“	-	09.11.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“	გერმანია	გერმანია	DE 0130503- 11686	4545/1	16.11.2015	25 გ-ში არ არმოჩნდა
29	„-----“	-	09.11.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“	გერმანია	გერმანია	DE 0130503- 11685	4546/1	16.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
30	„-----“	-	09.11.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“	გერმანია	გერმანია	DE 0130503- 11684	4547/1	16.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
31	„-----“	-	09.11.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	DE 0130503- 11682	4548/1	16.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
32	„-----“	-	11.11.2015 შპს „ლოჯისტ ექსი“	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა	505665	4582/1	16.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა

33	„-----„	-	11.11.2015 შპს „ლოჯისტ ექსი“	გერმანიის ს ფედერაცი ული რესპუბლი კა	გერმანიის ფედერაცი ული რესპუბლიკა	505666	4583/1	16.11.2015	25 გ-ში არ არმოჩნდა
34	„-----„	-	11.11.2015 შპს „ლოჯისტ ექსი“	გერმანიის ს ფედერაცი ული რესპუბლი კა	გერმანიის ფედერაცი ული რესპუბლიკა	505667	4584/1	16.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
35	„-----„	-	16.11.2015 შპს „ჯე.ტე.ი“	ნიდერლან დების სამეფო	ნიდერლანდ ების სამეფო	107458242	4698/1	24.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
36	„-----„	-	16.11.2015 შპს „ჯეტე“- ის“ საბაჟო ტერმინა ლი	ნიდერლან დების სამეფო	ნიდერლანდ ების სამეფო	107727273	4699/1	24.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
37	„-----„	-	16.11.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“-ს საბაჟო ტერმინა ლი	ბელგიის სამეფო	ბელგიის სამეფო	BE/EX/ANT/20 15/4097/2063/A -B #/	4701/1	24.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
38	„----- ---„	-	16.11.2015 შპს „ჯეტე“- ის“ საბაჟო ტერმინა ლი	ლიტვის რესპუბლი კა	ლიტვის რესპუბლიკა	A090773/L2- 10783	4702/1	24.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა

39	„-----“	-	17.11.2015 შპს „კავტრექს ფოთი“-ს საბაჟო ტერმინა ლი	გერმანია	გერმანია	14730/15/10362	4703/1	24.11.2015	25 გ-ში არ არმოჩნდა
40	„-----“	-	19.11.2015 შპს „ჯეტე“- ის“ საბაჟო ტერმინა ლი	ნიდერლან დების სამეფო	ნიდერლანდ ების სამეფო	108066630	4786/1	24.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
41	„-----“	-	19.11.2015 შპს „კავტრექს - ფოთი“	დანის სამეფო	დანის სამეფო	154/2015/452	4787/1	24.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
42	„-----“	-	19.11.2015 შპს „კავტრექს - ფოთი“	საფრანგე თის რესპუბლი კა	საფრანგეთი ს რესპუბლიკა	FR0315000015 MN3	4788/1	24.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
43	„-----“	-	19.11.2015 შპს „კავტრექს - ფოთი“	გერმანიის ს ფედერაცი ული რესპუბლი კა	გერმანიის ფედერაციუ ლი რესპუბლიკა	DE0144303- 19055815	4789/1	24.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
44	„-----“	-	19.11.2015 შპს „ჯეტე“- ის“ საბაჟო ტერმინა ლი	გერმანიის ს ფედერაცი ული რესპუბლი კა	გერმანიის ფედერაციუ ლი რესპუბლიკა	505755	4791/1	24.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
45	„-----“	-	19.11.2015 შპს	გერმანიის ს	გერმანიის ფედერაციუ	505756	4792/1	24.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა

			„ჯეტე“- ის“ საბაჟო ტერმინა ლი	ფედერაცი ული რესპუბლი კა	ლი რესპუბლიკა				
46	„-----“	-	19.11.2015 შპს „ჯეტე“- ის“ საბაჟო ტერმინა ლი	ნიდერლან დების სამეფო	ნიდერლანდ ების სამეფო	108066705	4785/1	24.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
47	„-----“	-	11.03.2015 „ალმარ სერვისი“- ს საბაჟოს ტერმინა ლი	გერმანიი ს ფედერაცი ული რესპუბლი კა	გერმანია	504556	564/1	16.03.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
48	„-----“	-	19.11.2015 შპს „ჯეტე“- ის“ საბაჟო ტერმინა ლი	გერმანიი ს ფედერაცი ული რესპუბლი კა	გერმანიის ფედერაციუ ლი რესპუბლიკა	505758	4793/1	24.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
49	„-----“	-	20.11.2015 შპს „კავტრექს - ფოთი“	ბელგიის სამეფო	ბელგიის სამეფო	BE/EX/ANT/20 15/4881/103/A- B #	4832/1	25.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
50	„-----“	-	20.11.2015 შპს „კავტრექს “ ტერმინა ლი	ნიდერლან დების სამეფო	ნიდერლანდ ების სამეფო	98603517	82/1	26.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
51	„-----“		20.11.2015 შპს	ბელგიის სამეფო	ბელგიის სამეფო	BE/EX/ANT/20 15/4881/1060/A -B #	4833/1	25.11.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა

			„კავტრექს - ფოთი“						
--	--	--	----------------------	--	--	--	--	--	--

გამოცდის განმახორციელებელი ლაბორატორია:

- საქართველოს აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტრო; სსიპ „ლაბორატორიული კვლევითი ცენტრ

ს.გ.პ. „სარფი“-ს დაკვეთით , ნიმუშის აღების ადგილი - ბათუმი, ადლია, გეზი

ცხრილი N4

N	პროდუქციის დასახელება	მწარმოებელი	ნიმუშის აღების თარიღი	წარმომშობის ქვეყანა	ექსპორტიორი ქვეყანა	ვეტერინარული სერტიფიკატის N	გამოცდის ოქმი /ლაბორატორია	თარიღი	სალმონელას კვლევის შედეგი
1	ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკავებული ხორცი	-	25.02.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015630	436	02.03.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
2	„-----“	-	12.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015807	595	16.03.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07

გამოცდის განმახორციელებელი ლაბორატორია: საქართველოს აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტრო; სსიპ „ლაბორატორიული კვლევითი ცენტრი“

ს.გ.პ. „სარფი“-ს დაკვეთით , ნიმუშის აღების ადგილი - ბათუმი, ადლია, გეზი

ცხრილი N5

N	პროდუქციის დასახელება	მწარმოებელი	ნიმუშის აღების თარიღი	წარმომშობის ქვეყანა	ექსპორტიორი ქვეყანა	ვეტერინარული სერტიფიკატის N	გამოცდის ოქმი /ლაბორატორია	თარიღი	სალმონელას კვლევის შედეგი
1	ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცი	-	13.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015806	607	18.03.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
2	„-----“	-	14.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	156515	609	18.03.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
3	„-----“	-	14.03.2014	თურქეთი	თურქეთი	1415469	610	19.03.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
4	„-----“	-	15.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	35152622	612	19.03.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
5	„-----“	-	15.03.2015	-	-	35152621	611	19.03.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
6	„-----“	-	19.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	1415511	658	23.03.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
7	„-----“	-	19.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	5415350	659	23.03.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
8	„-----“	-	25.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	1015959	730	30.03.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
9	„-----“	-	26.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	1415569	743	01.04.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
10	„-----“	-	27.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	181584	748	02.04.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა

									გოსტ რ 52814-07
11	„-----“	-	30.03.2015	თურქეთი	თურქეთი	35153230	751	03.04.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
12	„-----“	-	14.04.2015	თურქეთი	თურქეთი	10151154	907	20.04.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
13	„-----“	-	14.04.2015	თურქეთი	თურქეთი	101511181	908	20.04.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
14	„-----“	-	14.04.2015	თურქეთი	თურქეთი	10151180	909	20.04.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
15	ქათმის გაყინული ხორცი ძვლებგამოცლილი	-	22.04.2015	თურქეთი	თურქეთი	10151277	1037	27.04.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
16	ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცი	-	27.04.2015	თურქეთი	თურქეთი	5415555	1121	04.05.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ რ 52814-07
17	ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცი	-	-	-	-	-	1198	-	-
18	ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცი	-	30.04.2015	თურქეთი	თურქეთი	1415850	1193	06.05.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ 31659-12
19	ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცი	-	07.05.2015	თურქეთი	თურქეთი	5415584	1261	11.05.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ 31659-12
20	ქათმის გაყინული ხორცი ძვლებგამოცლილი-ფილე	-	29.08.2015	გერმანია	გერმანია	OG/L/170/2015	3317	03.09.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ 31659-12
21	„-----“		29.08.2015	გერმანია	გერმანია	OG/L/170/2015	3318	03.09.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ 31659-12
22	„-----“		29.08.2015	გერმანია	გერმანია	OG/L/170/2015	3320	03.09.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა

									გოსტ 31659-12
23	ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცი		30.04.2015	თურქეთი	თურქეთი	1415849	1192	06.05.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა გოსტ 31659-12

გამოცდის განმახორციელებელი ლაბორატორიები:

1. საქართველოს აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტრო; სსიპ „ლაბორატორიული კვლევითი ცენტრი“ ;
2. საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ლაბორატორია - ბათუმის ლაბორატორია.

სგპ „ბათუმის პორტი“-ს დაკვეთით , ნიმუშის აღების ადგილი -ბათუმი

ცხრილი N6

N	პროდუქციის დასახელება	მწარმოებელი	ნიმუშის აღების თარიღი	წარმომშობი ქვეყანა	ექსპორტიორი ქვეყანა	ვეტერინარული სერტიფიკატის N	გამოცდის ოქმი /ლაბორატორია	თარიღი	სალმონელას კვლევის შედეგი
სსიპ „ლაბორატორიული კვლევითი ცენტრი“									
1	ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცი	-	15.09.2015	ნიდერლანდების სამეფო	ნიდერლანდების სამეფო	106227 440	3612	19.09.2015	არ აღმოჩნდა
2	„-----“	-	24.10.2015	უკრაინა	უკრაინა	0007798	4341	29.10.2015	აღმოჩნდა
3	„-----“		07.11.2015	პოლონეთი	პოლონეთი	1020/00006/15/03/GE	4534	11.11.2015	არ აღმოჩნდა (მეთოდი - გოსტი 31659-12)
საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ლაბორატორია - ბათუმის ლაბორატორია.									
4	„-----“	-	31.10.2015	უკრაინა	უკრაინა	0007873	511	07.11.2015	არ აღმოჩნდა

									მეთოდი (ისო 6579-2009)
5	„-----“	-	31.10.2015	პოლონეთი	პოლონეთი	1020/00005/15/03/GE	514	09.11.2015	არ აღმოჩნდა მეთოდი (ისო 6579-2009)
6	„-----“		04.11.2015	უკრაინა	უკრაინა	0007894	530	09.11.2015	არ აღმოჩნდა მეთოდი (ისო 6579-2009)
7	„-----“	-	31.10.2015	უკრაინა	უკრაინა	0007877	513	07.11.2015	არ აღმოჩნდა მეთოდი (ისო 6579-2009)
8	„-----“	-	29.10.2015	უკრაინა	უკრაინა	0007861	493	03.11.2015	
9		-	29.10.2015	უკრაინა	უკრაინა	0007820	494	07.11.2015	არ აღმოჩნდა მეთოდი (ისო 6579-2009)
10	„-----“	-	31.10.2015	უკრაინა	უკრაინა	0007878	510	07.11.2015	არ აღმოჩნდა მეთოდი (ისო 6579-2009)

შპს „სანიტარიის, ჰიგიენისა და სამედიცინო ეკოლოგიის სამეცნიერო კვლევითი ინსტიტუტის

საგამოცდო ლაბორატორიაში 2015 წელს ქათმის გაყინულ მექანიკურად განცალკავებულ ხორცის ნიმუშებში და მისგან

მომზადებულ ფარშში განხორციელებული საღმონელას კვლევის შედეგები

ცხრილი N7

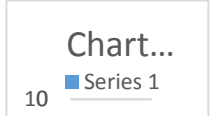
N	პროდუქციის დასახელება	მწარმოებელი(დამკვეთი)	ნიმუშის ლაბ-ში შემოსვლის თარიღი	წარმომშობის ქვეყანა	ექსპორტიორი ქვეყანა	ვეტერინარული სერტიფიკატის N	გამოცდის ოქმი /ლაბორატორია	კვლევის დასრულების თარიღი	სალმონელას კვლევის შედეგი გამოცდის მეთოდი - ISO 6579
1	ქათმის ფარში	შპს „ალვანი პროგრესი“	27.03.2015	თურქეთი	თურქეთი		290	01.04.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
2	ქათმის ფარში	სსიპ „აკრედიტაციის ერთიანი ეროვნული ორგანო“	30.03.2015	თურქეთი	თურქეთი		300	02.04.2015	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
3	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	04.05.15	„Hastavuk“ გამოშვების თარიღი: 09.02.15	თურქეთი		423	12.05.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+C ჯგუფი)
4	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	04.05.15	„Hastavuk“ გამოშვების თარიღი: 10.02.15	თურქეთი		424	12.05.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+C ჯგუფი)
5	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	04.05.15	„Hastavuk“ გამოშვების თარიღი: 15.10.14.	თურქეთი		425	12.05.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+C ჯგუფი)
6	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	04.05.15	„Hastavuk“ გამოშვების თარიღი: 09.01.15.	თურქეთი		426	12.05.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+)

7	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	04.05.15	„Hastavuk,,გა მოშვებისთა რილი:11.01.15	თურქეთი		427	12.05.15	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
8	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	05.05.15	„Hastavuk,,გ ამოშვებისთა რილი:28.11.14.	თურქეთი		429	14.05.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+B ჯგუფი)
9	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	05.05.15	„Hastavuk,,გ ამოშვებისთა რილი:15.12.14.	თურქეთი		430	14.05.15	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
10	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	05.05.15	„Hastavuk,,გ ამოშვებისთა რილი:08.12.14.	თურქეთი		431	14.05.15	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
11	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	05.05.15	„Hastavuk,,გ ამოშვებისთა რილი:19.12.14	თურქეთი		432	14.05.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+)
12	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	05.05.15	„Hastavuk,,გ ამოშვებისთა რილი:03.02.15.	თურქეთი		433	14.05.15	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
13	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	05.05.15	„Hastavuk,,გა მოშვებისთა რილი:12.02.15.	თურქეთი		434	14.05.15	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
14	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	05.05.15	„Hastavuk,,გ ამოშვებისთა რილი:13.02.15.	თურქეთი		435	14.05.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+D ჯგუფი)
15	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	05.05.15	„Hastavuk,,გა მოშვებისთა	თურქეთი		436	14.05.15	25 გ-ში არ აღმოჩნდა

				რიდი:16.02.15.					
16	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	05.05.15	„Hastavuk,,გამომშვებისთარიდი:17.02.15.	თურქეთი		437	14.05.15	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
17	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	05.05.15	რეფერენტუ ლინიმიუმი(აღებისაქტი N03-27; პარტიის N121194; წარმოებული - 28.11.2014.	თურქეთი		438	14.05.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+B ჯგუფი)
18	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	05.05.15	რეფერენტუ ლინიმიუმი. 22.04.15.N01-74(1);ლუქი - N0060458)	თურქეთი		446	14.05.15	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
19	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	05.05.15	რეფერენტუ ლინიმიუმი. 22.04.15. N01-74(2);ლუქის ნომერი - N0060456	თურქეთი		447	14.05.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+B ჯგუფი)
20	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	18.05.15	„Hastavuk,,გამომშვებისთარიდი:09.01.15.	თურქეთი		505	25.05.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+B ჯგუფი; S.typhimurium)
21	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	18.05.15	„Hastavuk,,გამომშვებისთარიდი:15.10.14.	თურქეთი		506	25.05.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+B ჯგუფი; S.typhimurium)

22	ქათმის ფარში	შპს „ეიჩ-ჯი“	18.05.15	„Hastavuk“ გამოშვებისთარილი:10.02.15.	თურქეთი	507	25.05.15	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
23	მექანიკურად განცალკევებული ქათმის ხორცი	შპს „ნიკორა“	30.07.15	ჰოლანდია		816	03.08.15	25 გ-ში არ აღმოჩნდა
24	ქათმის ფარში	შპს „მულტიტრეიდი“	04.08.15	ჰოლანდია (გ. თ. 01.06.15)		834	10.08.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+)
25	ქათმის ფარში	შპს „მულტიტრეიდი“	04.08.15	ჰოლანდია (გ. თ. 29.05.15)		835	10.08.15	25 გ-ში აღმოჩნდა
26	ქათმის ფარში	შპს „მულტიტრეიდი“	04.08.15	ჰოლანდია (გ. თ. 22.05.15)		836	10.08.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+)
27	ქათმის ფარში	შპს „მულტიტრეიდი“	04.08.15	ჰოლანდია (გ. თ. 02.06.15)		837	10.08.15	25 გ-ში აღმოჩნდა
28	ქათმის ფარში	შპს „მულტიტრეიდი“	04.08.15	ჰოლანდია (გ. თ. 11.06.15)		838	10.08.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+)
29	ქათმის ფარში	შპს „მულტიტრეიდი“	04.08.15	ჰოლანდია (გ. თ. 08.06.15)		839	10.08.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+)
30	ქათმის ფარში	შპს „მულტიტრეიდი“	04.08.15	ჰოლანდია (გ. თ. 10.06.15)		840	10.08.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+)

31	ქათმის ფარში	შპს „მულტიტრეიდი“	04.08.15	ჰოლანდია (გ. თ. 12.06.15)			841	10.08.15	25 გ-ში აღმოჩნდა
32	ქათმის ფარში	შპს „მულტიტრეიდი“	04.08.15	ჰოლანდია (გ. თ. 08.04.15)			842	10.08.15	25 გ-ში აღმოჩნდა
33	ქათმის ფარში	შპს „მულტიტრეიდი“	04.08.15	ჰოლანდია (გ. თ. 10.04.15)			843	10.08.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+)
34	ქათმის ფარში	შპს „მულტიტრეიდი“	04.08.15	ჰოლანდია (გ. თ. 17.06.15)			844	10.08.15	25 გ-ში აღმოჩნდა
35	ქათმის ფარში	შპს „მულტიტრეიდი“	04.08.15	ჰოლანდია (გ. თ. 16.06.15)			845	10.08.15	25 გ-ში აღმოჩნდა (+)
36	მექანიკურად დაქუცმაცებული ქათმის ხორცი	სსიპ - შემოსავლების სამსახური	16.02.15	თურქეთი			102	21.02.15	25 გ-ში აღმოჩნდა
37	მექანიკურად დაქუცმაცებული ქათმის ხორცი	შპს „ნი უგრუპ 2013“	21.04.15	სეს-ის მიერ (აქტი 01-73(2); ლუქსის N0060450)			377	28.04.15	25 გ-ში აღმოჩნდა



2015 წლის პროგრამის ფარგლებში სხვადასხვა ქვეყნიდან
იმპორტირებული ქათმის გაყინულ მექანიკურად განცალკევებულ ხორცის (MDM-MSM)

ნიმუშებში პათოგენური მიკროორგანიზმის სალმონელას კვლევის შედეგები

(სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ მოწოდებულ დოკუმენტაციაზე დაყრდნობით)

კვლევის განმახორციელებელი ლაბორატორია: ქუთაისის ზონალური დიაგნოსტიკური ლაბორატორია

ცხრილი N2.1

N	პროდუქციის დასახელება	მწარმოებელი	ნიმუშის აღების თარიღი და ადგილი	წარმოშობი ქვეყანა	ექსპორტიორი ქვეყანა	ვეტერინარული სერტიფიკატის N	გამოცდის ოქმი	თარიღი	სალმონელას კვლევის შედეგი 25 გ-ში
1	ქათმის ფარში(გაყინული)		09.10.2015				1318	16.10.2015	აღმოჩნდა, ISO -6579
2	გაყინული ქათმის ფარში		21.04.2015				304	27.04.2015	აღმოჩნდა, ISO -6579
3	ქათმის ფარში გაყინული		21.04.2015				307	27.04.2015	აღმოჩნდა, ISO -6579
4	ქათმის ფარში გაყინული		21.04.2015				308	27.04.2015	აღმოჩნდა, ISO -6579
5	ფრინველის მექანიკურად განცალკევებული ხორცი MDM		07.05.2015				377	18.05.2015	აღმოჩნდა, ISO -6579
6	ფრინველის მექანიკურად განცალკევებული ხორცი MDM-ფარში გაყინული		08.05.2015				378	18.05.2015	აღმოჩნდა, ISO -6579

7	მექანიკურად განცალკავებული ქათმის ხორცი		22.07.2015				836	29.07.2015	აღმოჩნდა, ISO -6579
---	---	--	------------	--	--	--	-----	------------	------------------------

კვლევის განმახორციელებელი ლაბორატორია: **სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ლაბორატორია**

ცხრ. N2.2

N	პროდუქციის დასახელება	მწარმ ოებე ლი	ნიმუშის აღების ადგილი და თარიღი	წარმომშ ობი ქვეყანა	ექსპორტიორი ქვეყანა	ვეტერინარუ ლი სერტიფიკატ ის N	გამოცდის ოქმი	თარიღი	სალმონელას კვლევის შედეგი 25 გ-ში
1	ნახევარფაბრიკატი ქათმის MDM(ფარში)		18.03.2015				680	30.03.2015	აღმოჩნდა, ISO -6579 ISO -11290-1
2	ქათმის MDM		21.04.2015				1253	28.04.2015	აღმოჩნდა სსპ-5-04-115 (პჯრ) ISO -6579
3	ქათმის MDM		21.04.2015				1254	28.04.2015	აღმოჩნდა სსპ-5-04-115 (პჯრ) ISO -6579
4	ქათმის MDM		21.04.2015				1255	01.05.2015	აღმოჩნდა სსპ-5-04-120 (პჯრ) გამოცდის ოქმში ISO -6579 არ არის მიითითებული
5	ქათმის MDM		21.04.2015				1256	28.04.2015	აღმოჩნდა სსპ-5-04-115 (პჯრ) ISO -6579
6	ქათმის MDM		05.05.15				1444	15.05.1015	აღმოჩნდა, ISO -6579

7	ქათმის MSM		06.07.15				2376	22.07.2015	აღმოჩნდა, ISO -6579
8	ქათმის MDM		22.04.2015				1287	28.04.2015	<u>აღმოჩნდა</u> სსკ-5-04-115 (პჯრ) ISO -6579
9	ქათმის MDM		22.04.2015				1288	28.04.2015	<u>აღმოჩნდა</u> სსკ-5-04-115 (PCR) ISO -6579

დანართი 5

ცხრილი 1. 2015 წელს ქათმის გაყინული მექანიკურად განცალკევებული ხორცის იმპორტი წარმოშობის ქვეყნების მიხედვით

საქონლის კოდი	ქვეყნის კოდი	ქვეყანა	ტონა	ღირებულება (1000 ლარი)	ღირებულება (1000 დოლარი)
02071410000	208 Total	დანია	463.27	1,680.67	727.37
	246 Total	ფინეთი	74.64	268.82	117.05
	250 Total	საფრანგეთი	392.02	1,415.11	598.41
	276 Total	გერმანია	2,906.40	10,485.36	4,498.58
	348 Total	უნგრეთი	131.86	475.58	205.74
	380 Total	იტალია	24.00	86.44	38.44
	440 Total	ლიტვა	70.02	252.60	106.98
	51 Total	სომხეთი	24.73	89.21	43.93
	528 Total	ნიდერლანდები	1,633.09	5,928.92	2,595.87
	56 Total	ბელგია	630.22	2,273.26	975.28
	616 Total	პოლონეთი	134.10	483.44	202.01
	752 Total	შვედეთი	100.11	362.08	151.98
	792 Total	თურქეთი	1,009.03	3,638.13	1,725.16
	804 Total	უკრაინა	473.83	1,712.30	729.77
	826 Total	დიდი ბრიტანეთი	24.58	88.86	41.52
	Grand Total		8,091.91	29,240.78	12,758.10

(წყარო: შემოსავლების სამსახურის, ინფორმაციის დამუშავებისა და ანალიზის სამმართველო. ბაზა დამუშავებულია რისკის შეფასების სამსახურის მიერ).