

**საუნივერსიტეტო უწყვეტი განათლების  
სასერტიფიკაციო კურსი**

კურსის სახელწოდება:	სასერტიფიკაციო კურსი „სურსათის უვნებლობა“. Certification course „Food Safety“.
კურსის მოცულობა:	54 საათი.
კურსის ხელმძღვანელი	<b>ქეთევან დადიანი</b> - თსუ მედიცინის ფაკულტეტის ასოცირებული პროფესორი. <b>გიორგი მიქაძე</b> - მედიცინის მეცნიერებათა აკადემიური დოქტორი.
კურსის განხორციელებისათვის აუცილებელი ადამიანური რესურსები (გთხოვთ თან დაურთოთ CV)	ქეთევან დადიანი - თსუ მედიცინის ფაკულტეტის ასოცირებული პროფესორი; გიორგი მიქაძე - მედიცინის მეცნიერებათა აკადემიური დოქტორი. CV-ები დანართის სახით თან ერთვის.
სწავლების ენა:	ქართული.
სამიზნე ჯგუფი:	კურსის სამიზნე ჯგუფს შესაძლოა წარმოადგენდნენ: როგორც დიპლომირებული, ასევე ზოგადი განათლების მქონე პირები, ან მომიჯნავე პროფესიების ადამიანები, რომელთაც თავიანთი საქმიანობიდან ან სამომავლო პერსპექტივებიდან გამომდინარე აქვთ დაინტერესება აღნიშნული პროგრამის გავლისა ან/და საჭიროებენ დაადასტურონ თავიანთი კომპეტენციები ზოგადად სურსათის უვნებლობისა და სურსათის უვნებლობის მართვის სფეროში.
კურსში ჩართვის წინაპირობა მსმენელთათვის:	ზოგადი განათლების საბაზო საფეხური. დამატებითი მოთხოვნაა - მინიმალური ასაკი 18 წელი.
კურსის მიზანი:	<b>სასერტიფიკაციო კურსის მიზანია:</b> მოამზადოს სურსათის უვნებლობის სპეციალისტები, რომლებიც შეძლებენ შეაფასონ: სურსათის უვნებლობის უზრუნველმყოფი ძირითადი ფაქტორები და პრინციპები; სურსათის უვნებლობის მიმართ არსებული მოთხოვნები; სურსათის პოტენციური საფრთხეები (ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური); სხვადასხვა პროფილის სურსათის საწარმოებში დანერგონ საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემა;

	განახორციელონ სახელმწიფო კონტროლი სურსათის ბიზნესოპერატორების მიმართ.
სწავლის შედეგები:	<p><b>1. მსმენელს აქვს ცოდნა</b> - სურსათის უვნებლობის სფეროში მოქმედი ძირითად საკანონმდებლო მოთხოვნებზე; სურსათის პოტენციურ საფრთხეებზე (ბიოლოგიური, ფიზიკური, ქიმიური); სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემებთან დაკავშირებულ საქართველოში და სხვა ქვეყნებში არსებულ საკანონმდებლო მოთხოვნებზე; საერთაშორისო სტანდარტებით სერტიფიცირების საკითხებზე; სურსათის ბიზნესოპერატორების სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების ფორმებსა და მეთოდებზე; სურსათის ხარისხსა და ხარისხის მართვის ინსფრასტრუქტურაზე; სხვადასხვა კატეგორიის სურსათის პრიორიტეტულ დამაბინძურებლებზე და მათი წარმოებისა და გადამუშავების თავისებურებებზე; სურსათის უვნებლობის სფეროში მოქმედ ადგილობრივ, რეგიონალურ და საერთაშორისო ორგანიზაციებსა და მათ უფლებამოსილებებზე; სურსათის უვნებლობის მართვის თანამედროვე სისტემებზე.</p> <p><b>2. მსმენელს აქვს ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარი</b> - შეძლებს მიღებული ცოდნა გამოიყენოს პრაქტიკაში; მონაწილეობა მიიღოს სხვადასხვა პროფილის სურსათის საწარმოებში სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის (HACCP) დანერგვის პროცესში; განახორციელოს უკვე დანერგილი სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის შიდა აუდიტი; ხელი შეუწყოს სისტემის მუდმივ გაუმჯობესებას; მოამზადოს სურსათის საწარმოები საერთაშორისო სტანდარტებით სერტიფიცირებისთვის. განახორციელოს სხვადასხვა პროფილის ბიზნესოპერატორების სახელმწიფო კონტროლი.</p> <p><b>3. მსმენელს აქვს შეფასებისა და დასკვნის უნარი</b> - შეძლებს შეაფასოს სხვადასხვა პროფილის საწარმოებში სურსათის პოტენციური საფრთხეების (ბიოლოგიური, ქიმიური, ფიზიკური) აღმოცენების, გამოვლენისა და პრევენციის მიმართ სურსათის ბიზნესოპერატორის მიერ დადგენილი კონტროლის ღონისძიებების ეფექტიანობა, ამოიცნოს შეუსაბამო და მათი გამომწვევი ფაქტორები, სურსათის ბიზნესოპერატორს</p>

	<p>მიაწოდოს შესაბამისი რჩევები და რეკომენდაციები.</p> <p><b>4. მსმენელს აქვს სწავლის უნარი</b> - მიღებული ცოდნისა და ინფორმაციის საფუძველზე მოიძიოს შესაბამისი წყაროები, რომლებიც უზრუნველყოფენ მის უწყვეტ პროფესიულ განვითარებას.</p> <p><b>5. მსმენელს აქვს კომუნიკაციის უნარი</b> - შეემდგება კომუნიკაციის დამყარება ბიზნესოპერატორებთან, ამ სფეროში მოღვაწე და დაინტერესებულ სუბიექტებთან, ასევე შეიძენს სხვისი საუბრის მოსმენის, გააზრებისა და საჭიროებისას დაზუსტების უნარს, თავის საქმიანობაში საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების გამოყენების უნარს.</p>
<p><b>სწავლის შედეგების მიღწევის მეთოდები:</b></p>	<p>ლექცია;  დისკუსია;  ჯგუფური აქტივობა;  სიტუაციური ამოცანა;  დემონსტრაცია;  შუალედური ტესტირება;  საბოლოო ტესტირება.</p>
<p><b>მსმენელის შეფასების სისტემა</b></p>	<p>დასწრება 80%;  ჯგუფური აქტივობა 50%;  შუალედური ტესტირება - 70%-იანი ზღვარის გადალახვა;  საბოლოო ტესტირება - 70%-იანი ზღვარის გადალახვა.</p>
<p><b>სერტიფიკატის მინიჭების მოთხოვნები:</b></p>	<p>სერტიფიკატის მისანიჭებლად აუცილებელია:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- მსმენელი დაესწროს სასერტიფიკაციო კურსს;</li> <li>- კურსის არასაკმატო მიზეზით გაცდენა არ უნდა შეადგენდეს საერთო საათების რაოდენობის 20%-ზე მეტს;</li> <li>- მონაწილეთა მიერ საბოლოო ტესტში აღებული 70%-იანი ზღვარის გადალახვა.</li> </ul>
<p><b>კურსის განხორციელებისათვის საჭირო მატერიალურ-ტექნიკური რესურსები:</b></p>	<p>სატრენინგო აუდიტორია;  ლექტორი, პროექტორი, მარკერები;  მსმენელებისათვის კალმისტრები და ბლოკნოტები;  მსმენელებისათვის სასწავლო მასალის ელექტრონულად მიწოდება.</p>

## კურსის სტრუქტურა და შინაარსი

#	თემა / სესია	საათების რაოდენობა თითოეული თემისათვის	მეთოდები	სასწავლო მასალა
1.	სურსათის უვნებლობის პოლიტიკის ზოგადი მიმოხილვა; სურსათის უვნებლობის პრინციპები; სურსათის უვნებლობაზე მოქმედი პოტენციური საფრთხეების ზოგადი დახასიათება.	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
2.	სურსათის ბიოლოგიური საფრთხეები: ბაქტერიები.	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
3.	სურსათის ბიოლოგიური საფრთხეები: ვირუსები; პარაზიტები; სოკოები.	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
4.	სურსათის ქიმიური საფრთხეები: პესტიციდები; ლითონები; ნიტრატები; მიკოტოქსინები; რადიონუკლიდები; საკვედანამატები; ალერგენები.	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
5.	სურსათის ქიმიური საფრთხეები: ფარმაკოლოგიურად აქტიური ნივთიერებები (მ.შ ანტიბიოტიკები); დიოქსინები და პოლოქლორბიფენილები; პოლიციკლური არომატული ნახშირწყალბადები;	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.

	ტრანსცხიმები; აკრილამიდი; შესაფუთი მასალიდან მიგრირებული ნივთიერებები.			
6.	სურსათისმიერი დაავადებები: კლასიფიკაცია; სტატისტიკა; ინფექციის წყარო, გადაცემის მექანიზმი, მიმღები ორგანიზმი.	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
7.	სურსათში არსებული ნუტრიენტები: ცხიმები; ნახშირწყლები; ცილები.	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
8.	სურსათში არსებული მიკრო და მაკრონუტრიენტები; ვიტამინები; სურსათის ფორტიფიკაცია.	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
9.	ჯანსაღი სურსათი	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
10.	სურსათის უვნებლობის სფეროში საქართველოსა და ევროკავშირის კანონმდებლობის ზოგადი მიმოხილვა; ევროკავშირთან ღრმა და ყოვლისმომცველი სავაჭრო სივრცის შესახებ შეთანხმება (DCFTA).	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.

11.	კარგი სასაოფლო-სამეურნეო პრაქტიკა (GAP); კარგი საწარმოო პრაქტიკა (GMP) და კარგი ჰიგიენის პრაქტიკა (GHP).	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
12.	ცხოველური წარმოშობის სურსათის (ხორცი და ხორცპროდუქტები, რძე და რძის ნაწარმი, თევზი და თევზის პროდუქტები, თაფლი) მიმართ არსებული მოთხოვნები.	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
13.	არაცხოველური წარმოშობის სურსათის (ალკოჰოლიანი სასმელები; წყლის სასაქონლო პროდუქცია; ხილის წვენები; კაკაოსა და შოკოლადის პროდუქტები; ფქვილოვანი საკონდიტრო ნაწარმი) მიმართ არსებული მოთხოვნები.	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
14.	გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმები და პროდუქტები; ბიოწარმოება; ახალი (ნოველ) სურსათი; სწრაფად გაყინული სურსათი; სურსათის ხარისხი და ფალსიფიკაცია.	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.

15.	სურსათის უვნებლობის მართვა - საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა (HACCP); სურსათის უვნებლობის საერთაშორისო სტანდარტები (GlobalGAP; ISO; FSSC; BRS); ბიზნესოპერატორთა სერტიფიცირება.	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
16.	მომხმარებლისთვის ინფორმაციის მიწოდების წესი.	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
17.	სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესი; კრიტიკული შეუსაბამობები; ადმინისტრირება; ექსპორტისთვის გამოყენებული სერტიფიკატების სახეები და მათი გაცემის მექანიზმები.	3 საათი	ლექცია, დისკუსია, ჯგუფური აქტივობა, დემონსტრაცია.	ტრენინგისთვის წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, სალექციო მასალა, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით.
18.	საბოლოო ტესტირება	3 საათი	საბოლოო ტესტის დემონსტრაცია.	წინასწარ მომზადებული ტესტი.
19.	<b>სულ</b>	<b>54 საათი</b>		

## სასწავლო ლიტერატურა

კონსპექტები მომზადდება სხვადასხვა მასალებზე, ინტერნეტ-წყაროებზე, საქართველოსა და ევროკავშირის კანონმდებლობაზე დაყრდნობით:

- საქართველოს კანონი „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“.
- საქართველოს კანონი „პროდუქტის უსაფრთხოებისა და თავისუფალი მიმოქცევის კოდექსი“.
- საქართველოს კანონი „საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ“.
- საქართველოს კანონი „სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების შესახებ“.
- საქართველოს კანონი „ვაზისა და ღვინის შესახებ“.
- საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის #173 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესისა და „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამარტივებული წესის დამტკიცების თაობაზე“.
- საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის #90 დადგენილება „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“.
- საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 16 ოქტომბრის #533 დადგენილება „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესის დამტკიცების თაობაზე“.
- საქართველოს მთავრობის მიერ 2016 წლის 1 ივლისის #301 დადგენილება „ტექნიკური რეგლამენტი - მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“.
- საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის #581 დადგენილება „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
- საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ნოემბრის #567 დადგენილება „სურსათში ზოგიერთი დამაბინძურებლის მაქსიმალურად დასაშვები ზღვრის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
- საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 18 დეკემბრის #639 დადგენილება „ფარმაცოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების, მათი კლასიფიკაციისა და ცხოველური წარმოშობის სურსათში ნარჩენების მაქსიმალური ზღვრის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების შესახებ“.
- საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 29 დეკემბრის #623 დადგენილება „მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის სურსათ (ზე)ში/ცხოველის საკვებ (ზე)ში პესტიციდების ნარჩენების მაქსიმალური დონის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
- საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 30 ივლისის #198 დადგენილება „ბიოწარმოების შესახებ“.



- საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 27 ივლისის #376 დადგენილება „ხორბლის ფქვილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
- საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 3 აპრილის #152 დადგენილება „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
- საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 7 ივლისის #320 დადგენილება „სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების წესის დამტკიცების შესახებ“.
- საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 13 ივნისის #262 დადგენილება „სურსათში ტრანსცხიმის ნორმის თაობაზე“.
- საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 23 დეკემბრის #585 დადგენილება „საკვებდანამატების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
- საქართველოს მთავრობის 2017 წლის 8 დეკემბრის #536 დადგენილება „ტექნიკური რეგლამენტის - ხილის წვენისა და ადამიანის მოხმარებისთვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტების დამტკიცების შესახებ“.
- საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 29 დეკემბრის #623 დადგენილება „მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის სურსათ(ზე)ში/ცხოველის საკვებ(ზე)ში პესტიციდების ნარჩენების მაქსიმალური დონის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“.
- საქართველოს მთავრობის 2021 წლის 2 აპრილის #146 დადგენილება „ტექნიკური რეგლამენტის - ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი კაკაოსა და შოკოლადის პროდუქტების შესახებ დამტკიცების თაობაზე“.
- საქართველოს მთავრობის 2020 წლის 13 მარტის #167 დადგენილება „ახალი (ნოველ) სურსათის წესის დამტკიცების თაობაზე“.
- საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 5 ივნისის #317 დადგენილება „მოთხოვნები სურსათთან შეხებისათვის განკუთვნილი მასალებისა და საგნების მიმართ“.
- საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს #301/ნ ბრძანება „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“.
- საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2021 წლის 12 აპრილის №2-422 ბრძანება „ვეტერინარულ კონტროლს დაქვემდებარებული პროდუქტების ექსპორტის დროს გამოსაყენებელი ვეტერინარული (ჯანმრთელობის) სერტიფიკატის ფორმების დამტკიცების შესახებ“.
- საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 31 დეკემბრის №427 დადგენილება „ექსპორტისთვის განკუთვნილი ფიტოსანიტარიული სერტიფიკატის ფორმა და მისი გაცემის წესი“.
- საქართველოს მთავრობის 2007 წლის 30 მაისის N111 დადგენილება „სურსათისა და სურსათთან დაკავშირებული ტარის ჰიგიენური სერტიფიკატის გაცემის წესის დამტკიცების თაობაზე“.
- ევროპის პარლამენტისა და საბჭოს 2002 წლის 28 იანვრის (EC) #178/2002 რეგულაცია „სურსათის სამართლის ძირითადი პრინციპებისა და მოთხოვნების, სურსათის უვნებლობის ევროპულ უწყების განსაზღვრის, ასევე სურსათის უვნებლობის პროცედურების შესახებ“.
- ევროპის პარლამენტისა და საბჭოს 2004 წლის 29 აპრილის (EC) #852/2004 რეგულაცია „სურსათის ჰიგიენის შესახებ“.

- ევროპის პარლამენტისა და საბჭოს 2004 წლის 29 აპრილის (EC) #853/2004 რეგულაცია „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესების შესახებ“.
- ევროპის პარლამენტისა და საბჭოს 2004 წლის 29 აპრილის (EC) #854/2004 რეგულაცია „ცხოველური წარმოშობის სურსათის კონტროლის სპეციალური წესების შესახებ“.
- ევროპის პარლამენტისა და საბჭოს 2017 წლის 15 მარტის (EC) #625/2017 რეგულაცია „სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესი“.
- კოდექს ალიმენტარიუსის პრაქტიკის კოდექსი CAC/RCP 1-1969 „სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპები“.
- HACCP სახელმძღვანელო, საერთაშორისო საფინანსო კორპორაცია (IFC).

### რეკომენდირებული ინტერნეტ წყაროები:

[www.WHO.int](http://www.WHO.int); [www.Codexalimentarius.net](http://www.Codexalimentarius.net); [www.wto.org](http://www.wto.org); [www.oie.int](http://www.oie.int)  
[www.Consumersinternational.org](http://www.Consumersinternational.org) ; [www.efsa.eu.int](http://www.efsa.eu.int)  
<http://www.cdc.gov/nceh/>  
<http://www.mailman.columbia.edu/academics/degree-offerings/environmental-health-sciences>  
[http://www.ph.ucla.edu/students/degree\\_ehsobj.html](http://www.ph.ucla.edu/students/degree_ehsobj.html)  
<http://www.jhsph.edu/dept/ehs/programs/non-degree/index.html>  
<http://my-capital.ru/metodi-ocenki-riskov.html>  
<http://files.rushim.ru/books/Books2/Toxbooks/ocenka-riska-avarij.pdf>  
[www.fao.org](http://www.fao.org)  
<https://eur-lex.europa.eu>  
<https://www.iso.org>  
[www.nfa.gov.ge](http://www.nfa.gov.ge)

ერთი თემის / სესიის სასწავლო მასალის სრული კომპლექტი:

სურსათის უვნებლობის სფეროში საქართველოსა და ევროკავშირის კანონმდებლობის ზოგადი მიმოხილვა; ევროკავშირთან ღრმა და ყოვლისმომცველი სავაჭრო სივრცის შესახებ შეთანხმება (DCFTA).

### I. შესავალი

საქართველოს მსგავსი გარდამავალი ეკონომიკის მქონე ქვეყნისათვის სურსათის უვნებლობა განსაკუთრებით რთული და კომპლექსური საკითხია, რომელიც მრავალმხრივ გადაწყვეტას მოითხოვს.

საქართველოში ტერმინი “სურსათის უვნებლობა” არცთუ დიდი ხანია რაც დამკვიდრდა. იგი აქამდე ძირითადად ხარისხსა და უსაფრთხოებასთან იყო გაიგივებული.

**სურსათის უვნებლობა** ადამიანის საყოველთაოდ აღიარებული უფლებების - ჯანმრთელობისა და სიცოცხლის დაცვის ერთ-ერთი აუცილებელი პირობაა და, შესაბამისად, სურსათის მოხმარებით გამოწვეული რისკებისაგან დაცვას გულისხმობს,

**სასურსათო უსაფრთხოება** - ეს არის ნებისმიერი ქვეყნის ყველა ფენის მოსახლეობის ფიზიკური და ეკონომიკური ხელმისაწვდომობა აქტიური და ჯანმრთელი ცხოვრების შენარჩუნებისათვის საჭირო რაოდენობისა და კვებითი ღირებულების მქონე უვნებელ სურსათზე“.

**სურსათის ხარისხი** - უვნებელის სურსათის იმ მახასიათებლების ერთობლიობაა, რომელიც დაკავშირებულია მომხმარებლის ეკონომიკურ ინტერესებთან (მაგ: ფერი, გემო, სუნი, კონსისტენცია, დიზაინი, შეფუთვა და სხვა)

## II. საქართველოს კანონმდებლობა სურსათის უვნებლობის სფეროში

საქართველოს მთავრობის, 2004 წლის 8 მაისის N22 დადგენილებით დამტკიცდა “საქართველოს კანონმდებლობის ევროკავშირის კანონმდებლობასთან ჰარმონიზაციის ეროვნული პროგრამა”.

საქართველოს პარლამენტმა 2005 წელს მიიღო კანონი „სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის შესახებ“, ხოლო 2012 წელს მიღებული იქნა კანონი „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“.

კანონით განისაზღვრა სურსათის უვნებლობის სფეროში ერთიანი სახელმწიფო პოლიტიკის შემუშავების, მისი განხორციელებისა და კოორდინაციის სამართლებრივი ჩარჩო, რომელიც სრულად შეესაბამება ევროპის პარლამენტისა და საბჭოს რეგულაცია EC №178/2002-ს, ასევე ვაჭრობის მსოფლიო ორგანიზაციის მოთხოვნებს.

კანონის მიზანია მომხმარებელთა ჯანმრთელობის, სიცოცხლისა და ეკონომიკური ინტერესების დაცვა მოხმარებისათვის განკუთვნილ სურსათთან მიმართებაში, შიდა ბაზრის ეფექტიანი ფუნქციონირებისა და მისი მრავალფეროვნების გათვალისწინებით.

კანონი არეგულირებს სურსათისა და ცხოველის საკვების უვნებლობის, ხარისხის, ეტიკეტირების ზოგად პრინციპებსა და მოთხოვნებს, სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელთა (ბიზნესოპერატორთა) და დისტრიბუტორთა ვალდებულებებს, სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმებს, განსაზღვრავს სახელმწიფო კონტროლსა და ზედამხედველობაზე პასუხისმგებელი და უფლებამოსილი სახელმწიფო ორგანოს კომპეტენციებს. კანონი არ ვრცელდება პირადი და ოჯახური მოხმარებისათვის განკუთვნილ სურსათზე.

**სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის ძირითად პრინციპებად განისაზღვრა:**

- რისკის ანალიზი;
- გაფრთხილების ანუ პრევენციის პრინციპი;
- გამჭვირვალობა;
- მომხმარებელთა ინტერესების დაცვა.

პირველად ქართულ საკანონმდებლო სივრცეში, შემოვიდა რისკის ანალიზის ცნება და ზოგადად რისკის ანალიზზე დამყარებული მიდგომა, რაც იმას ნიშნავს, რომ სურსათის უვნებლობის სფეროში მიღებული ნებისმიერი გადაწყვეტილება და გატარებული ქმედება რისკის შეფასების შედეგებს უნდა ეფუძნებოდეს.

აღიარებულ იქნა ინტეგრირებული მიდგომა „მინდვრიდან - სუფრამდე“, რომლის მიხედვითაც აქცენტი საბოლოო პროდუქტის სერტიფიცირებიდან გადადის სურსათის წარმოების პროცესის კონტროლზე.

2006 წელს შეიქმნა საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს - სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახური (2010 წლიდან მას ეწოდება – „სურსათის ეროვნული სააგენტო“), რომელიც საქართველოს კანონმდებლობის

შესაბამისად, ახორციელებს სურსათისა და ცხოველის საკვების უვნებლობის, ხარისხის, სანიტარიულ-ჰიგიენური, ვეტერინარული, მცენარეთა დაცვისა და აგროქიმიური ღონისძიებების ზედამხედველობას, მონიტორინგსა და სახელმწიფო კონტროლს.

კანონით დადგენილია სურსათის უვნებლობის მოთხოვნები, რომლის თანახმადაც: დაუშვებელია სურსათის ბაზარზე განთავსება, თუ იგი არ არის უვნებელი. თუმცა მისი მავნებლობის დადგენისას გათვალისწინებული უნდა იქნეს, თუ რამდენადაა დაცული სურსათის წარმოებისა და დისტრიბუციისადმი, აგრეთვე, ეტიკეტირებისადმი დადგენილი მოთხოვნები; გათვალისწინებული უნდა იქნეს სურსათის არა მარტო შესაძლო ხანმოკლე, მყისიერი ან გრძელვადიანი გავლენა, არამედ მისი ეფექტი მომავალ თაობაზე, კუმულაციური ეფექტი, განსაკუთრებული კატეგორიის მომხმარებელის ჯანმრთელობაზე ზეგავლენის ხარისხი და სხვ.

დაუშვებელია სურსათის წარმოება, გადამუშავება, შენახვა, დაფასოება და ბაზარზე განთავსება ან დისტრიბუცია თუ ბიზნესოპერატორი არ არის რეგისტრირებული საქართველოს მთავრობის მიერ დადგენილი წესით.

მნიშვნელოვანი სიახლეა მოთხოვნები საფრთხეების შიდა კონტროლის სისტემასთან დაკავშირებით, რომლის მიხედვითაც ბიზნესოპერატორი ვალდებულია დანერგოს საფრთხეების კონტროლის შიდა სისტემა, განსაზღვროს წარმოებულ პროდუქციასა და ტექნოლოგიურ პროცესებთან დაკავშირებული შესაძლო საფრთხეები, დაადგინოს კრიტიკული საკონტროლო წერტილები და შეიმუშაოს მონიტორინგისა და მაკორექტირებელი ქმედებების პროცედურები.

დადგენილია სურსათის ხარისხის რეგულირების საკითხები, რომლის თანახმად, ბიზნესოპერატორს უფლება აქვს გაყიდოს ან შეიძინოს ნებისმიერი ხარისხის სურსათი, თუ იგი აკმაყოფილებს უვნებლობის დადგენილ მოთხოვნებს.

სურსათის სახელმწიფო კონტროლის მიზნით აღებული ნიმუშის ლაბორატორიული ანალიზი ტარდება სპეციალურად შერჩეულ დასახელებულ საგამოცდო ლაბორატორიაში, რომლის ნუსხას აქვეყნებს აკრედიტაციის ეროვნული ცენტრი.

***სურსათის უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლი ხორციელდება შემდეგი მექანიზმების გამოყენებით:***

- ა) ინსპექტირება;
- ბ) ნიმუშის აღება;
- გ) მონიტორინგი;
- დ) ზედამხედველობა;
- ე) დოკუმენტური შემოწმება;
- ვ) აუდიტი.

სახელმწიფო კონტროლის მიზნით განხორციელებული ინსპექტირების დროს, უფლებამოსილი მოხელის მიერ შემოწმებას ექვემდებარება სურსათის წარმოების ადგილი, საწარმოს, ოფისების, საწარმოს მიმდებარე ტერიტორიის, სატრანსპორტო საშუალებების, ტექნიკისა და აღჭურვილობის მდგომარეობა და გამოყენების პირობები, ასევე ნედლეული, ინგრედიენტები, ნახევარფაბრიკატები, ტექნოლოგიური საშუალებები და სხვა პროდუქტები, სურსათთან შეხებაში მყოფი მასალები და საგნები, სარეცხი, სადეზინფექციო საშუალებები, სურსათის მიმოქცევის ეტაპები და ეტიკეტი.

***საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს უფლებამოსილებები და ვალდებულებები სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში:***

- კომპეტენციის ფარგლებში სახელმწიფო პოლიტიკის განსაზღვრაში მონაწილეობა;

- სამართლებრივი აქტების შემუშავებაში მონაწილეობა;
- ღონისძიებებისა და შესაბამისი ქმედებების განხორციელება კრიზისული მდგომარეობის მართვის უზრუნველსაყოფად;
- საერთაშორისო, საგანმანათლებლო, სამეცნიერო და მომხმარებელთა ინტერესების დამცველ ორგანიზაციებთან თანამშრომლობა;
- რისკის ანალიზის ორგანიზება.

**საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს უფლებამოსილებები და ვალდებულებები სურსათის უვნებლობისა და ვეტერინარიის სფეროებში.**

- სურსათის უვნებლობის ნორმებისა და პარამეტრების განსაზღვრაში მონაწილეობა;
- მომხმარებელთა სპეციალური ჯგუფებისათვის მოთხოვნების (მათ შორის, ბავშვთა და ჩვილ ბავშვთა კვებასთან და სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული მოთხოვნების) განსაზღვრაში მონაწილეობა;
- სურსათით გამოწვეული დაავადებების მონიტორინგის, კვლევისა და კონტროლის განხორციელება და შესაბამისი მონაცემთა ბაზის წარმოება, რეკომენდაციებისა და წესების შემუშავება დაავადებათა პრევენციის, ეპიდზედამხედველობისა და კონტროლის მიზნით;
- ზოონოზური დაავადებისა და სურსათით გამოწვეული დაავადების გამოვლენის შემთხვევაში სააგენტოს ინფორმირება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით;
- თავისი კომპეტენციის ფარგლებში კრიზისული მდგომარეობის მართვაში მონაწილეობა და ინფორმაციის გაცვლის უზრუნველყოფა ჯანმრთელობის საერთაშორისო წესებით დადგენილი მოთხოვნების შესაბამისად.

**სურსათის ეროვნული სააგენტოს უფლებამოსილებები და ვალდებულებები სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში.**

- წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე სურსათის/ცხოველის საკვების საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობაზე სახელმწიფო კონტროლის განხორციელება;
- მიკვლევადობის მოთხოვნების შემოწმება მათი საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის დასადგენად;
- საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემის შემოწმება მისი საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის დასადგენად;
- გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესების დარღვევის გამოუსწორებლობის შემთხვევაში ვადაგასული ან/და გამოსაყენებლად უვარგისად მიჩნეული სურსათის/ცხოველის საკვების განადგურებაზე ზედამხედველობა;
- მოსახლეობის დროული ინფორმირება ბაზარზე განთავსებულ სურსათთან/ცხოველის საკვებთან დაკავშირებით, თუ დადასტურებულია, რომ ეს სურსათი/ცხოველის საკვები ადამიანის ან ცხოველის ჯანმრთელობისათვის მავნეა.

**შემოსავლების სამსახურის უფლებამოსილება სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში.**

**სამსახური ახორციელებს:**

- სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის სასაზღვრო კონტროლს;
- ვეტერინარულ სასაზღვრო კონტროლს;

- ფიტოსანიტარიულ სასაზღვრო კონტროლს.

### ***ბიზნესოპერატორის ვალდებულებები სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის სფეროში.***

• ბიზნესოპერატორი თავისი საქმიანობის ფარგლებში ვალდებულია უზრუნველყოს სურსათის/ცხოველის საკვების ამ კოდექსისა და შესაბამისი კანონმდებლობის მოთხოვნებთან შესაბამისობა სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, გადამამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე.

• თუ ბიზნესოპერატორს აქვს დასაბუთებული ეჭვი, რომ მის მიერ იმპორტირებული, წარმოებული, გადამამუშავებული, სადისტრიბუციო ან ბაზარზე განთავსებული სურსათი/ცხოველის საკვები არ შეესაბამება საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის მოთხოვნებს, ის ვალდებულია დაუყოვნებლივ მიიღოს ზომები ამ სურსათის/ცხოველის საკვების ბაზარზე განთავსების აღსაკვეთად ან ბაზარზე უკვე განთავსებული სურსათის/ცხოველის საკვების ამოსაღებად. თუ ასეთი სურსათი/ცხოველის საკვები მიწოდებულია საბოლოო მომხმარებლისთვის, ბიზნესოპერატორმა მომხმარებელს ეფექტიანად, მომხმარებლისათვის გასაგები ფორმით უნდა მიაწოდოს სრულყოფილი ინფორმაცია სურსათის/ცხოველის საკვების ბაზრიდან ამოღების მიზეზების შესახებ. თუ ჯანმრთელობის დაცვის უზრუნველსაყოფად მიღებული ზომები საკმარისი არ არის, ბიზნესოპერატორმა უნდა გამოითხოვოს მომხმარებლისთვის მიწოდებული სურსათი/ცხოველის საკვები.

• თუ სააგენტოს აქვს დასაბუთებული ეჭვი, რომ ბიზნესოპერატორის მიერ იმპორტირებული, წარმოებული, გადამამუშავებული, სადისტრიბუციო ან ბაზარზე განთავსებული სურსათი/ცხოველის საკვები მავნეა, ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, სააგენტოს მითითების შესაბამისად, დაუყოვნებლივ მიიღოს ზომები ამ სურსათის/ცხოველის საკვების ბაზარზე განთავსების აღსაკვეთად, ბაზარზე უკვე განთავსებული სურსათის/ცხოველის საკვების ამოსაღებად ან/და მომხმარებლისთვის მიწოდებული სურსათის/ცხოველის საკვების გამოსათხოვად.

• ბიზნესოპერატორი ვალდებულია მიღებული ზომების თაობაზე დაუყოვნებლივ წერილობით შეატყობინოს სააგენტოს.

კანონის მიღებიდან დღემდე სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფისათვის შემუშავებულია რამდენიმე ათეული ნორმატიული აქტი.

სურსათის უვნებლობის სფეროში კანონმდებლობის ჰარმონიზაციისა და ევროკავშირის სურსათისა და ცხოველთა საკვების სწრაფი განგაშის სისტემაში (RASFF) ინტეგრაციის უზრუნველყოფის და ეფექტიანად გადაწყვეტის მიზნით, საქართველოს მთავრობის განკარგულებით (2008 წლის 3 დეკემბერი) ქვეყანაში შეიქმნა “სწრაფი განგაშის სისტემა”, რომელიც მოიცავს “სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, შემოტანის, დისტრიბუციის ან/და მოხმარებისას ადამიანის ჯანმრთელობისა და სიცოცხლისათვის პირდაპირი/არაპირდაპირი საფრთხის მისაღებ დონემდე შემცირების ან აღმოსაფხვრელად განხორციელებულ/განსახორციელებელ ღონისძიებათა შესახებ ინფორმაციის სწრაფ გაცვლას, ინფორმაციის ოპერატიულ მიწოდებას რისკის მართვაში მონაწილე და ყველა დაინტერესებული მხარისათვის”.

განისაზღვრა სისტემაში გასავრცელებელი ინფორმაციის ოთხი ტიპი:

- საგანგაშო შეტყობინება (Alert notification) - რომელიც იგზავნება ბაზარზე განთავსებული სურსათის/ცხოველის საკვებთან დაკავშირებული საფრთხის არსებობისას, როდესაც დაუყოვნებლივ მოქმედებაა აუცილებელი;

- საინფორმაციო შეტყობინება (Information notification) – შეეხება იმ სურსათსა და ცხოველის საკვებს, რომელიც შემოტანილ იქნა ბაზარზე და რომელთაგან დაკავშირებული საფრთხე შეფასდა, მაგრამ რისკის ხასიათი არ მოითხოვს დაუყოვნებლივ მოქმედებას, ვინაიდან პროდუქციას ჯერ არ მიუღწევია ბაზრამდე ან აღარ არის ბაზარზე;
- სიახლეები (News) – სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობასთან დაკავშირებული ნებისმიერი ინფორმაცია, რომლის გადაცემაც არ მოხდა, საგანგაშო და საინფორმაციო შეტყობინების გზით;
- საქონლის შემოტანაზე უარი ითქვა, დაბრუნებულია (Reject)- შეტყობინება ეხება იმ იმპორტირებულ სურსათს/ცხოველის საკვებს, რომლის მიმართ სასაზღვრო-საკარანტინო კონტროლის განხორციელებისას მიღებული იქნა გადაწყვეტილება საქონლის საქართველოს საბაჟო ტერიტორიაზე შემოტანაზე უარის თქმისა და უკან დაბრუნების შესახებ.

### III. ევროკავშირის კანონმდებლობა სურსათის უვნებლობის სფეროში

ევროკავშირის 1975 წლის 14 აპრილის რეზოლუციით, დამტკიცდა მომხმარებელთა უფლებების დაცვის პრინციპები, რომელიც გულისხმობს:

- მომხმარებელთა უფლებას ჯანმრთელობასა და უსაფრთხოების დაცვაზე;
- უფლებას ეკონომიკური ინტერესების დაცვასა და ზიანის გამოსწორებაზე;
- უფლებას ინფორმაციის, ცოდნის მიღებასა და აზრის გათვალისწინებაზე.

ჯანმრთელობისა და უსაფრთხოების პრინციპების დაცვაში პრიორიტეტულია სურსათი და მასთან კონტაქტში მყოფი მასალები, ასევე ცხოველთა საკვები და ვეტერინარული საშუალებები, სასუქები, პესტიციდები, ჰერბიციდები და ჯანმრთელობისათვის მავნე სხვა ნივთიერებები. სურსათთან დაკავშირებით იგულისხმება, რომ ბაზარზე განთავსებული სურსათი, მათი ნორმალური გამოყენების, შენახვის, ტრანსპორტირებისა და რეალიზაციის პირობებში, უვნებელი უნდა იყოს მომხმარებლისათვის. გარდა ამისა, ბიზნეს-ოპერატორმა უნდა იზრუნოს საზოგადოების ინფორმირებულობაზე ყველა იმ სავარაუდო რისკებთან დაკავშირებით, რომელთა წინასწარი განჭვრეტა შესაძლებელია.

სურსათთან მიმართებაში მომხმარებლის ეკონომიკური ინტერესების დაცვა გულისხმობს არამართებული და შეუსაბამო რეკლამისაგან, სურსათის გამავრცელებელთა გაუმართლებელი ზეწოლისაგან დაცვას, საკმარისი არჩევანის უზრუნველყოფას.

ინფორმირებულობაზე უფლება გულისხმობს, რომ მომხმარებელს უნდა გააჩნდეს საკმარისი ინფორმაცია, რათა შეძლოს სურსათისა და მისი ხარისხის შეფასება, მსგავსი სასურსათო პროდუქტების შედარება და, შესაბამისად, თავისი სურვილისამებრ აირჩიოს და გამოიყენოს მისთვის საუკეთესო. ამისათვის კი ყველაზე მნიშვნელოვანი ინსტრუმენტია ნაწარმის ეტიკეტი, იგი უნდა იყოს მკაფიო, გასაგები, სანდო და შეიცავდეს მომხმარებლისათვის საჭირო ყველა სახის ინფორმაციას.

ევროკავშირში, მომხმარებლის ჯანმრთელობის დაცვის მიზნით, სურსათის უვნებლობის მარეგულირებელი კანონმდებლობის ჰარმონიზაცია ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 60-იანი წლებიდან დაიწყო.

სურსათის უვნებლობის „თეთრი წიგნი“ 2000 წლის 12 იანვარს გამოქვეყნდა ბრიუსელში და იგი ამ სფეროში განსახორციელებელი რეფორმების რადიკალური გეგმაა. მასში მოცემულია სურსათის უვნებლობის პრობლემის გადაჭრის ახალი გზები, რომელიც უნდა ემყარებოდეს გამჭვირვალების პრინციპებს, მეცნიერულად დასაბუთებული მონაცემების კოორდინაციასა და ანალიზს. შემოღებულია ახალი, ყოველმხრივ ინტეგრირებული, მიდგომა „მინდვრიდან სუფრამდე“, რომლის თანახმადაც, სურსათის უვნებლობის სისტემა უნდა მოიცავდეს

წარმოების ყველა ეტაპს. მოცემულია ასევე სურსათის უვნებლობის თანამედროვე პრინციპები, პოლიტიკის ძირითადი ელემენტები, მარეგულირებელი მექანიზმების სინქრონიზაციისა და რეგულირების ასპექტები, სურსათის უვნებლობის კონტროლის მექანიზმები, მომხმარებელთა ინფორმირებულობისა და კომუნიკაციის საკითხები, საერთაშორისო ურთიერთობები. დანართებში კი მოცემულია სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფისათვის უმოკლეს პერიოდში შესამუშავებელი მარეგულირებელი დოკუმენტების ნუსხა.

2000 წლის 17 ივლისს ევროპარლამენტმა განიხილა და მიიღო სურსათის შესახებ კანონმდებლობაში ცვლილებების მთელი პაკეტი, რომლის თანახმადაც სავალდებულო გახდა სურსათის მწარმოებელთა რეგისტრაცია, საკონტროლო ლაბორატორიული ტესტირების ჩატარება და შემოწმების შედეგების შესახებ ჩანაწერების შექმნა.

სურსათის უვნებლობა ევროკავშირის პოლიტიკურ პრიორიტეტად აღიარეს. სასურსათო პროდუქციის უვნებლობის კონტროლის ძირითადი პრინციპები დაეფუძნა რისკის ანალიზს. 2005 წლის 1 ივლისიდან ევროკავშირის ქვეყნებისათვის სავალდებულო გახდა მთელი სასურსათო ჯაჭვის გამჭვირვალობა, რაც „მინდვრიდან სუფრამდე“ მიკვლევადობის განხორციელების საშუალებას იძლევა.

**რეგულაცია** – ყველაზე ძლიერი, უშუალო მოქმედების ნორმატიული აქტია. ევროკავშირის წევრ- ქვეყნებს არ სჭირდებათ მისი შესაბამისი ეროვნული კანონების მიღება. რეგულაცია ავტომატურად ხდება ყველა წევრი ქვეყნის ეროვნული კანონმდებლობის უშუალო შემადგენელი ნაწილი და ეროვნული კანონების ყველა დებულება, რომელიც რეგულაციას ეწინააღმდეგება, რეგულაციის ძალაში შესვლისთანავე ავტომატურად გადაფარულია.

**დირექტივა** – არ არის პირდაპირი მოქმედების ნორმატიული აქტი. მის განხორციელებას სჭირდება ეროვნულ კანონმდებლობაში ტრანსპოზიცია-გადატანა, ანუ ნორმატიული აქტების შექმნა მის განსახორციელებლად.

შინაარსობრივად დირექტივები, როგორც წესი, ადგენენ მიზნებს, რომელთაც ქვეყნებმა უნდა მიაღწიონ და მათი მიღწევის ვადებს, აგრეთვე, ამ მიზანთა მისაღწევად ზოგად მიმართულებებს. ვინაიდან წევრი ქვეყნების კანონმდებლობა ერთმანეთისაგან განსხვავდება, დირექტივებით დასახული მიზნის მიღწევის კონკრეტული გზა და საშუალება სხვადასხვა ქვეყანაში შეიძლება იყოს განსხვავებული.

დღეისათვის ევროკავშირში სურსათის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად მოქმედებს „ჰორიზონტალური“ და „ვერტიკალური“ რეგულაციებისა და დირექტივების სისტემა.

**„ჰორიზონტალური“** კანონმდებლობა ეხება სურსათის უვნებლობის საკითხების მარეგულირებელ იმ საკანონმდებლო აქტებს, რომელთა დაცვა სავალდებულოა საწარმოო ჯაჭვის ყველა მონაწილისათვის, რაც თავისთავად წარმოებისა და რეალიზაციის ყველა სუბიექტს სურსათის უვნებლობისადმი პასუხისმგებლობას აკისრებს. მოთხოვნები განსაზღვრულია ასევე ოფიციალური მაკონტროლებელი ორგანოებისათვის.

**„ვერტიკალური“** კანონმდებლობა მოიცავს ეკონომიკის ცალკეულ დარგებს, ცალკეული ტიპის საწარმოებს ან სასურსათო პროდუქტებს; დირექტივებში მოცემულია მათი იდენტიფიკაციის წესები. „ვერტიკალური“ დირექტივები ეხება ბუნებრივი წარმოშობის პროდუქტებს, რომლებიც ადამიანის კვების რაციონს შეადგენენ. ეს დირექტივებია: კაკაო-შოკოლადის პროდუქცია, შაქრის სხვადასხვა სახეობა, ხილ-კენკროვანი წვენები, ყავისა და ვარდკაჭაჭას ექსტრაქტები, კონფიტიური, ჟელე და მარმელადი, რძე და რძის პროდუქტები, ხორცი და ხორცპროდუქტები, მინერალური წყალი, ღვინო და კოქტეილები, კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები, ცხიმები და სპრედები, სასმელი წყალი, ზღვის პროდუქტები, მარცვლეული, მარცვლეულის გადამამუშავების პროდუქტები.



სასურსათო პროდუქციის მიმოქცევისათვის ევროკავშირში მოქმედებს 1979 წელს შემუშავებული პრინციპი – „საქონლის თავისუფალი მიმოქცევის - “კასის დე დიჟონ“ რომლის 28-ე პუნქტის შესაბამისად, ყველა პროდუქტი, რომელიც იმპორტირებულია კავშირის ქვეყნებიდან, დაუბრკოლებლად შეტანილი უნდა იქნეს ევროკავშირის ქვეყნებში (თუ ის ლეგალურად არის წარმოებული).

შესაძლებელია იმპორტი არ დაუშვან, თუ ამას საფუძვლად უდევს საერთო პოლიტიკა, სურსათის უვნებლობა და ადამიანთა და ცხოველთა ჯანმრთელობის საკითხები.

### **დღეისათვის ევროკავშირის ქვეყნებში სურსათის უვნებლობის ძირითადი სახელმძღვანელო დოკუმენტებია:**

ევროპის პარლამენტისა და საბჭოს რეგულაცია EC№178/2002, რომელიც ეხება „სურსათის შესახებ კანონის ზოგად საფუძვლებსა და მოთხოვნებს, სურსათის უვნებლობის საკითხებში ევროპის უზენაესი ორგანოს შექმნასა და პროცედურებს.“ რეგულაციაში მოცემულია „სურსათის“ განმარტება, რომლის თანახმადაც „სურსათი“ არ გულისხმობს ცხოველის საკვებს, ცოცხალ ცხოველებს, თუ ისინი არ არიან გამიზნული ბაზარზე განთავსებისათვის ადამიანის მიერ მოხმარების მიზნით, მცენარეებს მოსავლის აღებამდე“. მასში მოცემულია სურსათის კანონის ზოგადი პრინციპები, ვალდებულებები სურსათით ვაჭრობასთან დაკავშირებით; განსაზღვრავს რა ევროკავშირის წევრი ქვეყნებისათვის სურსათის კანონის ზოგად პრინციპებსა და მოთხოვნებს, ქმნის ევროპის სურსათის უვნებლობის სააგენტოს (EFSA) და სწრაფი განგაშის სისტემას (RASFF), რითაც უზრუნველყოფს როგორც მომხმარებელთა ჯანმრთელობის დაცვას, ასევე სურსათის თავისუფალ მიმოქცევას.

ევროპის პარლამენტისა და ევროკავშირის საბჭოს 2004 წლის 29 აპრილის EC№852/2004 მარეგულირებელი წესები „საკვები პროდუქტების ჰიგიენის შესახებ“, რომელთა ძირითადი მიზანია მომხმარებელთა ჯანმრთელობის დაცვა, უვნებელი სასურსათო პროდუქციის უზრუნველყოფით. განისაზღვრა, ასევე სურსათის უვნებლობის საბაზისო პრინციპები. მათ შორის:

- კანონმდებლობით განსაზღვრული მინიმალური სანიტარულ-ჰიგიენური მოთხოვნები;
- ოფიციალური მაკონტროლებელი ორგანოების შექმნის აუცილებლობა, რომლებიც, შესაბამისად, განახორციელებენ ზედამხედველობას, მონიტორინგსა და კონტროლს;
- სურსათის მწარმოებელთა მიერ სასურსათო პროდუქციის უვნებლობის პროგრამების, სისტემებისა და პროცედურების დანერგვა, გამოყენება.

ევროპარლამენტისა და ევროსაბჭოს EC № 853/2004 რეგულაცია „ჰიგიენის სპეციფიკური წესები ცხოველური წარმოშობის სურსათზე“. მასში მოცემულია ზოგადი ვალდებულებები, საწარმოების რეგისტრაციისა და აღიარების პროცედურები, საერთაშორისო ვაჭრობის საკითხები, საიდენტიფიკაციო ნიშნების გამოყენება, სპეციფიკური მოთხოვნები ყველა სახის ცხოველებისათვის; სასაკლაოების ჰიგიენა, შენახვისა და ტრანსპორტირების საკითხები და სხვა.

ევროპარლამენტისა და ევროსაბჭოს EC №854/2004 რეგულაცია, რომელშიც მოცემულია ადამიანის მოხმარებისათვის გამიზნული ცხოველური წარმოშობის პროდუქტებზე ოფიციალური კონტროლის ორგანიზებისა და რეგულირების განსაკუთრებული წესები, რომლებიც მოიცავენ კარგი ჰიგიენის პრაქტიკის (GHP) და საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) პროცედურების აუდიტს; შეუსაბამობის შემთხვევაში განსახორციელებელ ღონისძიებებს, იმპორტთან დაკავშირებულ პროცედურებს; მოცემულია, ასევე ვეტერინარ-სპეციალისტის შესასრულებელი ოფიციალური სამუშაოები და კონტროლის შემდგომი ქმედებები, მონიტორინგის საკითხები.

ევროპარლამენტისა და ევროსაბჭოს EC №625/2017 რეგულაცია „სურსათის ოფიციალური კონტროლის შესახებ“, რომელიც ხორციელდება წარმოებული სურსათის ძირითად კანონთან შესაბამისობის დადგენის მიზნით და უნდა უზრუნველყოფდეს სურსათით გამოწვეული რისკების აღმოფხვრას ან მინიმალურ შემცირებას. იგი უნდა ხორციელდებოდეს რეგულარულად, რისკის ანალიზის საფუძველზე, გაუფრთხილებლად ან გეგმიურად წარმოების ყველა საფეხურზე. მასში მოცემულია ოფიციალური კონტროლის განხორციელების მეთოდები, წესები და პროცედურები, განსაზღვრულია „ოფიციალური ორგანოს“ პასუხისმგებლობისა და პერსონალის სწავლების საკითხები.

აღნიშნული საკანონმდებლო ნორმატივებით დადგენილი მოთხოვნების შესრულება სავალდებულოა არა მარტო ევროკავშირის წევრი ქვეყნებისათვის, არამედ იმ ქვეყნებისათვისაც, რომლებიც არა არიან ევროკავშირის წევრები, მაგრამ სურვილი აქვთ გარკვეული სემინტი დაიკავონ ევროკავშირის ბაზარზე. გარდა ამისა, საყურადღებოა, რომ მუდმივ განახლებას განიცდის სურსათის უვნებლობის მარეგულირებელი „ჰორიზონტალური“ და „ვერტიკალური“ ნორმატიული დოკუმენტები.

სურსათის უვნებლობის მართვისათვის ევროკავშირში შემუშავებულია რიგი სისტემები, რომელთა საფუძველია „კარგი სასოფლო სამეურნეო პრაქტიკა“ (GAP - Good Agricultural Practice), „კარგი ვეტერინარული პრაქტიკა“ (GVP - Good Veterinarian Practice), „კარგი საწარმოო პრაქტიკა“ (GMP - Good Manufacturing Practice), „კარგი ჰიგიენის პრაქტიკა“ (GHP - Good Hygienic Practice), „კარგი დისტრიბუციის პრაქტიკა“ (GDP - Good Distribution Practice), „კარგი სავაჭრო პრაქტიკა“ (GTP - Good Trading Practice). ისინი არ წარმოადგენენ კონტროლის სისტემას, მათი მიზანია შეიმუშაონ ინსტრუქციები, სტანდარტული ოპერაციული პროცედურები (SOP- Standart Operating Procedures), რომლებიც საშუალებას მისცემენ ბიზნესოპერატორებს აწარმოოს უვნებელი და ჯანსაღი სასურსათო ნედლეული და სურსათი. მიუხედავად იმისა, რომ ევროკავშირის წევრ-ქვეყნებში სურსათის უვნებლობის კონტროლის პროცედურები ჰარმონიზებულია, მაკონტროლებელი ორგანოების სტრუქტურა ყველა წევრ-ქვეყანაში ერთნაირი არ არის. ეროვნული, პოლიტიკური და ეკონომიური პირობების განსხვავებულობის გამო, ზოგიერთ ქვეყანაში ოფიციალური კონტროლის სისტემები დეცენტრალიზებულია და ფუნქციები გადანაწილებულია რეგიონებზე, ზოგან კი შექმნილია ერთიანი მაკონტროლებელი სისტემა.

#### **IV. ევროკავშირთან ღრმა და ყოვლისმომცველი სავაჭრო სივრცის შესახებ შეთანხმება (DCFTA).**

ევროკავშირთან ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი სავაჭრო სივრცის შესახებ შეთანხმება (DCFTA) ასოცირების შესახებ შეთანხმების უმნიშვნელოვანესი ნაწილია (IV თავი - ვაჭრობა და ვაჭრობასთან დაკავშირებული საკითხები) რადგან სწორედ ის მოიცავს ევროკავშირთან ეკონომიკური ინტეგრაციის მექანიზმს და საქართველოსთვის ხსნის ევროკავშირის შიდა ბაზარს.

საქართველოს მიერ გაფორმებული სხვა თავისუფალი ვაჭრობის შეთანხმებებისაგან განსხვავებით, DCFTA გულისხმობს როგორც საქონლით, ისე მომსახურებით ვაჭრობის ლიბერალიზაციას.

იგი მოიცავს ვაჭრობასთან დაკავშირებულ საკითხთა ფართო სპექტრს (მაგ: სურსათის უვნებლობა, კონკურენციის პოლიტიკა, ინტელექტუალური საკუთრების დაცვა, ფინანსური მომსახურება და სხვა) და ითვალისწინებს ვაჭრობასთან დაკავშირებული საქართველოს კანონმდებლობის ეტაპობრივ დაახლოებას ევროკავშირის კანონმდებლობასთან.

DCFTA საქართველოს აძლევს საშუალებას ეტაპობრივად მიიღოს ევროკავშირის შიდა ბაზრის ოთხი თავისუფლებიდან სამი: საქონლის (მ.შ. სურსათის) მომსახურების და კაპიტალის თავისუფალი გადაადგილება.

DCFTA-ის ამოქმედებით, საქართველოში წარმოებულ საქონელსა (მ.შ. სურსათს) და მომსახურებას, გარკვეული პირობების დაკმაყოფილების შემთხვევაში, გაეხსნება მსოფლიოს უმსხვილესი ბაზარი, რომელიც აერთიანებს 500 მილიონზე მეტ მომხმარებელს.

საქონლისა და მომსახურების თავისუფალი გადაადგილება ხელს შეუწყობს საქართველოს საექსპორტო პოტენციალის ზრდას. საქართველო გახდება მიმზიდველი ქვეყანა ინვესტორებისათვის, რაც გამოიწვევს ქვეყანაში საინვესტიციო ნაკადების ზრდას და ახალი სამუშაო ადგილების შექმნას.

გარდა ამისა, DCFTA-ის ამოქმედება ხელს შეუწყობს ახალი საწარმოებისა და საექსპორტო პროდუქციის გაჩენას, ქართველი მომხმარებლისთვის უსაფრთხო და უვნებელი პროდუქტის მიწოდებას, სახელმწიფო ადმინისტრირების ორგანოების განვითარებას ევროპული საუკეთესო პრაქტიკის შესაბამისად. აღნიშნული, საბოლოო ჯამში პოზიტიურად აისახება ქვეყნის ეკონომიკურ ზრდასა და განვითარებაზე.

აღსანიშნავია, რომ DCFTA-ის მოლაპარაკებების პროცესში ქართულმა მხარემ მიაღწია უპრეცედენტო შეთანხმებას ევროკავშირთან სატარიფო ლიბერალიზაციის კუთხით. ქართული წარმოშობის თითქმის ყველა პროდუქტი გარკვეული პირობების (სურსათის უვნებლობისა და პროდუქტის უსაფრთხოების სტანდარტები) დაკმაყოფილების შემთხვევაში, ნულოვანი საბაჟო ტარიფით შევა ევროკავშირის ბაზარზე.

მნიშვნელოვნად გამარტივდება საქართველოდან მომსახურების ექსპორტი ევროკავშირში. ქართულ მომსახურების სფეროს, კომპანიებს მიეცემათ საშუალება:

- დააფუძნონ ფილიალები ევროკავშირის ქვეყნებში და მათი საშუალებით მიაწოდონ მომსახურება ევროპელ მომხმარებელს;
- თავიანთ ევროპულ ფილიალებში დაასაქმონ ქართველი მენეჯერები, სპეციალისტები და გაატარონ პრაქტიკა თავიანთ თანამშრომლებს;
- გაუშვან თავიანთი გაყიდვების წარმომადგენლები ევროკავშირში, მათი პროდუქციის გაყიდვის მიზნით მოლაპარაკებების საწარმოებლად;
- მიაწოდონ მომსახურება ევროკავშირის ბაზარზე საქართველოდან, ევროკავშირში ფილიალების გახსნის გარეშე.

ქართველ სპეციალისტებს, ინდივიდუალურად თუ კომპანიებს შორის გაფორმებული კონტრაქტების საფუძველზე, მიეცემათ საშუალება გასწიონ მომსახურება ევროკავშირში. შეთანხმება ასევე მოიცავს პროფესიული კვალიფიკაციის აღიარების მექანიზმებს. ამის შემდეგ, მნიშვნელოვნად გაადვილდება ქართველი სპეციალისტების მიერ მომსახურების გაწევა ევროკავშირის ქვეყნებში.

ამასთან, აღსანიშნავია, რომ ქართული საქონელი და მომსახურება ეტაპობრივად მიიღებს დაშვებას ევროკავშირის წევრი ქვეყნების სახელმწიფო შესყიდვებში.

DCFTA-ის მოლაპარაკებებისათვის მომზადების პროცესი დაიწყო 2009 წელს. თავისუფალი ვაჭრობის შეთანხმებაზე მოლაპარაკებების დაწყებისათვის მომზადების პროცესს საფუძველი დაუდო ევროკომისიის ფაქტების შემსწავლელი მისიის (Commission services' fact-finding trade mission) ვიზიტმა თბილისში, 2008 წლის 13-14 ოქტომბერს.

აღნიშნული ვიზიტის შედეგად, 2009 წლის მარტში ევროკომისიამ საქართველოს მთავრობას წარუდგინა რეკომენდაციები სხვადასხვა სფეროში განსახორციელებელი რეფორმების შესახებ (EU Commission's Recommendations Regarding Georgia's Preparedness for the DCFTA Negotiations).

რეკომენდაციების მიხედვით, მოლაპარაკებების დაწყებისათვის ევროკომისიის მიერ პრიორიტეტულად დასახელდა შემდეგი 4 სფერო:

- ტექნიკური ბარიერები ვაჭრობაში;
- სანიტარული და ფიტოსანიტარული ღონისძიებები (სურსათის უვნებლობა);
- ინტელექტუალური საკუთრების უფლებები;
- კონკურენცია.

DCFTA-ზე მოლაპარაკებების პროცესი ოფიციალურად გაიხსნა 2011 წლის დეკემბერში. მოლაპარაკებების ფარგლებში გაიმართა 6 რაუნდი და ათეულობით ვიდეო-კონფერენცია. მოლაპარაკებები დასრულდა 2013 წლის ივლისში. მოლაპარაკებების პროცესში ჩართული იყო საქართველოს ყველა შესაბამისი სამინისტრო და უწყება, ხელმძღვანელი პირებისა და ექსპერტების დონეზე.

ასოცირების შეთანხმების პარაფირება (მხარეთა დელეგაციების ხელმძღვანელების მიერ შეთანხმების თითოეულ გვერდზე ინიციალების დასმით, მოლაპარაკებული ტექსტის დადასტურება) მოხდა 2013 წლის 28-29 ნოემბერს, „აღმოსავლეთ პარტნიორობის“ ვილნიუსის სამიტის ფარგლებში.

DCFTA 2014 წლის 1 სექტემბრიდან ამოქმედდა.