



2-539

საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო

სახელმწიფო საქვეუწყებო დაწესებულება სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახური

0117, ქ.თბილისი, თამარაშვილის ქ. №15
№ 04-7-05/1027

„01“ ივნისი 2009 წ.

Tel: (+995 32) 394 120
Fax: (+995 32) 392 258
Tel/Fax: (+995 32) 397 069

საქართველოს სტრატეგიული კვლევისა და განვითარების ცენტრის აღმასრულებელ დირექტორს ქალბატონ ეკა ურუშაძეს

ქალბატონო ეკა,

სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნულ სამსახურში განხილულ იქნა 2009 წლის 25 მაისის №501/17 თქვენი განცხადება, რომელიც შეეხებოდა არაჟნის ხარისხისა და უვნებლობის პარამეტრების კონტროლსა და „სასურსათო პროდუქტების ლაბორატორიული კვლევის“ ფარგლებში გამოვლენილ დარღვევებს.

აღნიშნულთან დაკავშირებით გაცნობებთ:

არაჟანი წარმოადგენს რძემჟავა პროდუქტს, რომელიც გამოიქმნება ნატურალური ან აღდგენილი ნორმალიზირებული პასტერიზებული ნაღების შედეგებით რძემჟავა ბაქტერიების სუფთა კულტურაზე დამზადებული დედოთი და მასში ცხიმის მასური წილი არ შეადგენს 9%-ზე ნაკლებს.

საქართველოს სახელმწიფო სტანდარტში - სსტ 16-96 „არაჟანი საერთო ტექნიკური პირობები“ გაწერილია არაჟნის ხარისხისა და უსაფრთხოების მაჩვენებლები, ასევე არაჟნის წარმოებისათვის გამოყენებული ნედლეული და დამხმარე მასალები, ზოგადი ტექნიკური მოთხოვნები, მიღებისა და გამოცდის წესები, ტრანსპორტირებისა და შენახვის პირობები.

არაჟნის ლაბორატორიული კვლევის პარამეტრების განსაზღვრა ხდება ზემო აღნიშნული სტანდარტისა და „ჰიგიენური მოთხოვნები სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი სანიტარიული წესები და ნორმები სანწდან 2.3.2. 000-00“ -ის მიხედვით.

ხარისხობრივი მაჩვენებლების კვლევა (სსტ 16-96 „არაჟანი საერთო ტექნიკური პირობები“) ითვალისწინებს:

ორგანოლეპტიკურ გამოკვლევას;

- გარეგნული სახისა და კონსისტენციის,
- გემოსა და სუნის,
- ფერის განსაზღვრას. (გოსტ. 28283-89);

ფიზიკო-ქიმიური მაჩვენებლების გამოკვლევას:

- ცხიმის მასური წილის განსაზღვრა (გოსტ 5867);
- მჟავიანობის განსაზღვრა (გოსტ 3624);
- ფოსფატაზის განსაზღვრა (გოსტ 3623).

უვნებლობის პარამეტრები განისაზღვრება „მიკრობიოლოგიური მეთოდები სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი სანიტარიული წესები და ნორმები სანაწარმ 2.3.2. 000-00“ -ის მიხედვით და კვლევა ითვალისწინებს:

- ტოქსიური ელემენტების (ტყვია, კადმიუმი, დარიშხანი, ვერცხლისწყალი, სპილენძი, თუთია);
- მიკოტოქსინების;
- ანტიბიოტიკების;
- ჰორმონალური პრეპარატების;
- პესტიციდების;
- რადიონუკლიდების;
- მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების (ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები, პათოგენური მიკროორგანიზმები, მათ შორის საღმონელები) გამოკვლევას.

„სასურსათო პროდუქციის ლაბორატორიული კვლევის“ 2009 წლის სახელმწიფო მიზნობრივი პროგრამის ფარგლებში სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახურის მიერ მიმდინარე წელს ხუთი თვის განმავლობაში აღებული და დასახელებულ საგამოცდო ლაბორატორიაში ჩაბარებულ იქნა სასმელი წყლის 28 სინჯი (მიკრობიოლოგიური დარღვევები გამოვლინდა 12 სინჯში); პურის 7 ნიმუში; ყავის – 15, (დარღვევა გამოვლინდა 3 ნიმუშში – კოფეინის მასური წილი აღმოჩნდა ნაკლები); ხორცის პროდუქტების – 3; კარაქის – 7 (დარღვევა გამოვლინდა 4 ნიმუშში – ცხიმის მასური წილი აღმოჩნდა ნაკლები); ხაჭოს – 1, ხორბლის ფქვილის – 9; მზა კულინარული ნაწარმის – 8 (მიკრობიოლოგიური დარღვევა გამოვლინდა 3 ნიმუშში); კაკოს ფხვნილის 1 ნიმუში.

რაც შეეხება არაუნის ლაბორატორიული კვლევის მეთოდებისა და მეთოდების ტექსტებს, განვიმარტავთ, რომ მათი ქსეროასლების მიღებისათვის მიმართეთ საქართველოს სტანდარტების, ტექნიკური რეგლამენტების და მეტროლოგიის ეროვნულ სააგენტოს. (ქ. თბილისი, 0141, ჩარგლის ქ. №67, ტელ. (995 32) 612530).

პატივისცემით

ზურა ბევანიშვილი

სამსახურის უფროსის მოადგილე