

აგრო თუქსის ჯაგალოგი



სოფლის მეურნეობა საქართველოს მოსახლეობის უმრავლესობისთვის შემოსავლის ძირითად წყაროს წარმოადგენს. დარგის შემდგომი განვითარებისთვის აუცილებელია, ამ სფეროში ჩართული ადამიანებისათვის ხარისხიანი და დროული ინფორმაციის მიწოდება. ამ თვალსაზრისით, მედიის როლი განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია.

წინამდებარე აგრო თემების კატალოგი მომზადებულია ჟურნალისტებისა და აგრო თემების გაშუქებით დაინტერესებული პირებისთვის.



სურსათის უვნებლობა - ხორცი და რძე

- 1 ხორცი და რძის პროდუქტები
- 1 რას ნიშნავს ფერმიდან სუფრამდე მიდგომა
- 2 რძის წველის პრაქტიკა
- 4 რძის ფხვნილი
- 5 ირანული პასტერიზებული რძე
- 6 ქართული რძის ნიშანი
- 7 ყველის ეტიკეტირების წესი
- 8 რა უნდა იცოდეს მომხმარებელმა
- 10 კარაქი თუ სპრედი
- 11 სად და როგორ უნდა დაიკლას პირუტყვი
- 12 ხორცის რეალიზაცია
- 12 სურსათის ეროვნული სააგენტოს როლი
- 13 ახალი რეგულაციები სექტორში

ბიო-უსაფრთხოება და პირუტყვის დაავადებების კონტროლი - პროხა და ცხვარი

- 14 რას ნიშნავს ბიოუსაფრთხოება
- 14 რას ნიშნავს ჯანმრთელი პირუტყვი
- 15 ვაქცინაცია
- 15 ანტიბიოტიკები
- 16 დაავადებები
- 17 ბრუცელოზი
- 18 ჯილეხი (ციმბირის წყლული)
- 19 თურქული
- 20 მასტიტი
- 21 ქალის როლი ბიოუსაფრთხოების უზრუნველყოფაში
- 22 გადასარეკი ტრასა და მისი მნიშვნელობა მეცხოველეობის სექტორში
- 23 რა არის ბიოუსაფრთხოების პუნქტი
- 24 ცხოველთა იდენტიფიკაცია-რეგისტრაციის შესახებ

მატყლი

- 25 ცხვრის კრეჭვის პრაქტიკა
- 26 ქართული მატყლის ექსპორტი ევროპაში

თაფლი

- 27 მეფუტკრეობაში ანტიბიოტიკების გამოყენება
- 29 რას ნიშნავს თაფლის ფალსიფიკაცია
- 30 რას ნიშნავს თაფლის ლაბორატორიული ანალიზი
- 30 თაფლის ექსპორტი
- 31 სასარგებლო ბმულები

დანართი: რა უნდა გაითვალისწინოს მომხმარებელმა ყველის და ხორცის შეძენის დროს

ხორცი და რძის პროდუქტები

ხორცი და რძის პროდუქტები მაღალი რისკის მქონე სურსათს მიეკუთვნებიან. ეს პროდუქტები არასწორად წარმოების, ტემპერატურული რეჟიმის ან ჰიგიენის ნორმების დარღვევისას, როგორც წარმოების, ისე დისტრიბუციისა და რეალიზაციის ეტაპზე, ხშირად მოწამვლისა და სხვადასხვა დაავადებით დაინფიცირების წყაროს წარმოადგენენ.

- შეუმოწმებელი, დაავადებული საქონლის ხორცის მიღებისას შეიძლება ადამიანი დაინფიცირდეს ჯილეხით (ციმბირის წყლულით) და სხვა დაავადებით, რომელიც ცხოველიდან ადამიანზე გადადის.
- დაავადებული საქონლისგან მიღებული არაპასტერიზებული, არასათანადო პირობებში წარმოებული რძისა და რძის პროდუქტების მიღებისას ადამიანი შეიძლება დაინფიცირდეს ბრუცელოზით, ჯილეხით და თურქულით.
- არასათანადო პირობებში, სანიტარულ ჰიგიენური წესების დარღვევით წარმოებულმა პროდუქციამ შეიძლება გამოიწვიოს ადამიანის მოწამვლა და ნაწლავური დაავადებები.

მნიშვნელოვანია, ინფორმაცია გაშუქდეს როგორც მომხმარებლის, ისე ხორცის მაღაზიის, შუამავალის, სასაკლაოსა და ფერმერის პოზიციიდან, თითოეული მათგანის პასუხისმგებლობების გამიჯვნით.

პერიოდი: მთელი წლის მანძილზე, განსაკუთრებით ზაფხულის სეზონის მოახლოებასთან ერთად.

რას ნიშნავს ფერმიდან სუფრამდე მიდგომა

სასურსათო ჯაჭვის ნებისმიერი რგოლი – ფერმერი, მწარმოებელი, გადამამუშავებელი, დისტრიბუტორი, სატრანსპორტო კომპანია, სავაჭრო კომპანია, თუ საცალო ქსელის ობიექტი სრულყოფილად უნდა ფლობდეს ინფორმაციას გამოყენებული ნედლეულის, წარმოებული პროდუქტის, განხორციელებული საწარმოო პროცესების შესახებ, რათა ზუსტად განისაზღვროს სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული პრობლემის წარმოშობა კონკრეტულ ეტაპზე.

სურსათის უვნებლობა, ფერმიდან სუფრამდე მიდგომა და ამ ღირებულებათა ჯაჭვში არსებული რგოლების როლისა და პასუხისმგებლობების შესრულება/დაცვა მნიშვნელოვანია უვნებელი პროდუქციის წარმოებისა და მიკვლევადობისთვის.

რძის წველის პრაქტიკა

აუცილებელია, ფერმერმა გაითვალისწინოს შემდეგი ინფორმაცია მოწველის თითოეულ ეტაპზე:

მოწველამდე:

- დაასუფთაოს სადგომი, განსაკუთრებით ის ადგილი, სადაც წველის. (სასურველია სადგომების სადეზინფექციო საშუალებებით დასუფთავება განსაკუთრებით ზაფხულში და შემოდგომის ბოლოს).
- გაუწმინდოს ძროხას სხეული.
- ჩაიცვას სუფთა სამოსი.
- დაიბანოს ხელები.
- შეამოწმოს ძროხის ზოგადი ჯანმრთელობის მდგომარეობა და მისი ცური (შეამოწმოს ხომ არ აღენიშნება დაზიანება ან პარაზიტები (ტკიპა და სხვა) ცურებზე. მათი აღმოჩენის შემთხვევაში დაამუშაოს შესაბამისი სადეზინფექციო საშუალებებით ინფექციის თავიდან ასაცილებლად).
- დაავადებული პირუტყვი უნდა განცალკევდეს და მოიწველოს ბოლოს.
- მასტიტის ან სხვა დაავადების შემჩნევისას, ფერმერმა უნდა გადაწყვიტოს, აადულოს თუ არა რძე, გამოიყენოს ხბოსთვის თუ გადაღვაროს.
- დაბანოს ცური თბილი წყლით, გაუკეთოს მასაჟი: ჯერ ნახევარი, მერე მეოთხედი და მერე მთლიანი, ეს გაზრდის რძის რაოდენობას.
- კუდი უნდა იყოს ფეხთან მიბმული.
- იოდის ხსნარით დაამუშაოს ცური, თუ ხბო წოვს – მოწველამდე კარგად გაურეცხოს და გაუმშრალოს, რადგან არ შეეყვს რძეს ბაქტერია.

მოწველის პერიოდში:

- სანამ დაიწყებს მოწველას რძის პირველი ულუფა თითოეული „თითიდან“ ცალკე უნდა მოიწველოს, შეგროვდეს მუქ ჭურჭელში და შემოწმდეს არის თუ არა სისხლი და რა ფერისაა რძე. პირველი ჩამონაწველი უნდა გადაიღვაროს (დაავადებების გამომწვევი მიკრობები დიდი რაოდენობით სწორედ ხსენშია თავმოყრილი).
- ჭურჭელი უნდა იყოს გარეცხილი და გამშრალებული.
- რძე არ უნდა დავტოვოთ ცურში, რადგან ის მასტიტისა და ანთების წყაროა.

მოწველის შემდგომ:

- მოწველის შემდგომაც ცური უნდა ჩამოიბანოს, „თითები“ შემოწმდეს, გაიწმიდოს ანტიბაქტერიული ხსნარით, შესაძლებელია მაღამოს წასმაც.
- ჭურჭელიც უნდა გაირეცხოს ჯერ ცივი წყლით და მერე ცხელი წყლით, ანტიბაქტერიული ხსნარით გაირეცხოს და სათანადოდ გამშრალდეს.
- რძე იფილტრება მექანიკურად და ისხმევა კონტეინერში, რომელიც იხურება ჰერმეტიკულად. მოწველილი რძის შენახვა შიძლება მაქსიმუმ 2 საათი, 7-8 გრადუსზე, სანამ საწარმოში ჩაბარდება.

- სადგომიდან გამოტანილი რძე ჰერმეტიკულად დახურულ ბიდონებში უნდა მოთავსდეს. ამ პროცესში გამოიყენება საწურები, ფილტრები.
- რძე ჩაბარებამდე უნდა გაცივდეს 8 გრადუსამდე.
- რძის შენახვის ვადა დამოკიდებულია ტემპერატურაზე: 8 გრადუსი – 12 საათი; 6-8 გრადუსი – 12-18 საათი; 4-6 გრადუსი – 18-24 საათი.
- რძე გადატანამდე უნდა ინახებოდეს ერთგვაროვან ტემპერატურაზე.
- სასურველია რძე ყველის საწარმოს 2 საათის განმავლობაში მიეწოდოს.

რძისთვის გამოყენებულ ჭურჭელს უნდა ეხურებოდეს თავი. რძის ჭურჭლის სარეცხ საშუალებად კარგია ტუტე ხსნარის, ხოლო ყვითელი ნადების მოსამორებლად, კვირაში ერთხელ მჟავე ხსნარის გამოყენება.



სასწავლო ვიდეო რძის სწორი წველის შესახებ შეგიძლიათ იხილოთ შემდეგ ბმულზე: https://www.youtube.com/watch?v=B_PyQEkqCNo

პერიოდი: გაზაფხულიდან გვიან შემოდგომამდე.

რძის ფხვნილი

ბოლო წლებში ყველის მწარმოებლების მიერ რძის ფხვნილის გამოყენება საგრძნობლადაა გაზრდილი. ამის ძირითად მიზეზად წარმოების ნაკლები ხარჯი სახელდება. ერთ-ერთი მთავარი პრობლემა რძის ფხვნილის შემცველი პროდუქტების ეტიკეტირებაშია. აუცილებელია გაიმიჯნოს ნედლი რძითა და რძის ფხვნილით დამზადებული პროდუქცია, რათა მომხმარებელს ჰქონდეს არჩევანის საშუალება და შეძენისას თავად მიიღოს გადაწყვეტილება.

ამიტომ რძის პროდუქტების სწორი ეტიკეტირება განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია, რათა მომხმარებელი არ მოტყუვდეს. აქვე მომხმარებელმა უნდა იცოდეს, რომ პალმის ზეთი და სხვა მცენარეული ცხიმები, რომლებიც რძის პროდუქტების დამზადებისას გამოიყენება, წარმოადგენენ ტრანსცხიმებს, რაც ადამიანის ჯანმრთელობისთვის მავნებელია.

თემები:

- რა არის რძის ფხვნილი და რა განსხვავებაა რძის ფხვნილსა და ნატურალურ რძეს შორის.
- ვინ იყენებს რძის ფხვნილს და რატომ
- საიდან ხდება ფხვნილის იმპორტი და რა რაოდენობით.
- რძის ფხვნილის დადებითი და უარყოფითი მახასიათებლები.
- როგორ უნდა მოხდეს რძის ფხვნილის შემცველი პროდუქტის ეტიკეტირება.
- რა მითები არსებობს ამ თემაზე.

ბოლო პერიოდში მწარმოებლების გარკვეული ნაწილი აქტიურად იყენებს იმპორტირებულ ირანულ რძის პასტას, რომელიც გარდა იმისა, რომ აზიანებს ადგილობრივი რძის წარმოებას, ამასთანავე, შეიცავს დანამატებს, როგორიცაა: კარაგენანი, ლეციტინი, კალციუმის ციტრატი, ტრიფოსფატი. საქართველოში არსებული ლაბორატორიები ამ დანამატებზე ლაბორატორიულ ანალიზს ვერ აკეთებენ.

პერიოდი: მთელი წლის მანძილზე თვალი ადევნეთ სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ განხორციელებულ ინსპექციებსა და მათ მიერ დაფიქსირებულ დარღვევებს.

ირანული პასტერიზებული რძე

საქართველოში იმპორტირებული ირანული რძე და რძის ფხვნილი, ცხიმების მაღალი და დაბალი შემცველობით, ადგილობრივი რძის პროდუქტების მწარმოებლებს არაჯანსაღი კონკურენციის პირობებში აყენებს.

არსებული რეგულაციებით, აუცილებელია ქართული ყველის სახეობები საქართველოში წარმოებული ნედლი რძისგან დამზადდეს. ასევე გასათვალისწინებელია, რომ სოფლის მოსახლეობის უმრავლესობა რძეს ყიდის და ყოველდღიურ შემოსავალს იღებს, რომელსაც შემდგომ სოფლის მეურნეობის გაფართოებისთვის, ოჯახისა თუ პირადი საჭიროებისთვის იყენებს. ბევრი ოჯახისთვის რძის გაყიდვა შემოსავლის ერთადერთი წყაროა. მეორეს მხრივ, მეცხოველეობის დარგის განვითარება აუცილებელია ქვეყნისა და სოფლის ეკონომიკის გაძლიერებისთვის.

ძირითადი საკითხები:

- ირანული რძე არ წამოადგენს საქართველოში წარმოებულ ნედლეულს და აქედან გამომდინარე, დღგ-სგან არ უნდა იყოს გათავისუფლებული. პროდუქტი იმპორტირებულია, შესაბამისად, უნდა დაიბეგროს.
- საწარმოები, რომლებიც იყენებენ ირანულ რძეს, არ აკეთებენ პასტერიზაციას. შესაბამისად, ჰასპის დანერგვის შესახებ მოთხოვნა მათზე არ ვრცელდება, რაც უმცირეს დანახარჯებს.
- ირანული რძის იმპორტი და წარმოებაში გამოყენება არაჯანსაღ კონკურენციას ქმნის იმ მეწარმეებისათვის, რომლებიც რძის პროდუქტებს ქართული ნედლი რძით აწარმოებენ.
- აუცილებელია, სურსათის ეროვნულმა სააგენტომ ადრიცხოს ყველა ის მწარმოებელი, რომელიც ირანულ რძეს ამუშავებს.
- მომხმარებელს უფლება აქვს, ჰქონდეს ინფორმაცია იმ ნედლეულის შესახებ, თუ რისგან მზადდება ყველი და რძის სხვა პროდუქტი. აუცილებელია, ეტიკეტზე მიეთითოს ყველა ის ნედლეული, რაც პროდუქტის მომზადების დროს გამოიყენეს.

პერიოდი: მთელი წლის მანძილზე თვალი ადევნეთ სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ განხორციელებულ ინსპექციებსა და დარღვევებს.

ქართული რძის ნიშანი

„ქართული რძის“ ნიშანი არის განმასხვავებელი ნიშანი. ის მიეთითება იმ პროდუქტზე, რომელიც მზადდება მხოლოდ ნედლი (ნატურალური) რძით და არ შეიცავს რძის ფხვნილს და/ან ნებისმიერ მცენარეულ ცხიმს. ამ ნიშნის მიზანია, ქართული ნედლი რძით წარმოებული პროდუქტის პოპულარიზაცია და მომხმარებლის ინფორმირებულობა, რომელიც მას რძის პროდუქტების შეძენისას გადაწყვეტილების მიღებაში დაეხმარება.



„კავკასიის რესურსცენტრის“ მიერ ჩატარებულმა ურბანულ მომხმარებელთა ეროვნულმა კვლევამ აჩვენა, რომ მომხმარებელთა უმრავლესობას სურს იყიდოს ნედლი რძისგან დამზადებული ნატურალური პროდუქცია, თუმცა მათ არ აქვთ საშუალება განასხვავონ ასეთი პროდუქტი რძის ფხვნილისა და სხვა დანამატებით დამზადებულისგან.

„ქართული რძის“ ნიშნის გამოყენების უფლება აქვს ყველა რეგისტრირებულ და HACCP სერთიფიცირებულ რძის საწარმოს ქვეყნის მასშტაბით, რომელიც რძის პროდუქტების წარმოებისთვის იყენებს ნედლ რძეს და აკმაყოფილებს ნიშნის მიღების კრიტერიუმებს. დამოუკიდებელი ორგანიზაცია რეგულარულად ატარებს ამ რძის საწარმოების აუდიტს და მისი შედეგები და საწარმოს მონაცემები იტვირთება www.georgianmilk.ge ვებგვერდზე. ნიშანი მეწარმეებს ეხმარება არაჯანსაღი კონკურენციის დაძლევაში, რაც განპირობებულია ქართულ ბაზარზე რძის ფხვნილით წარმოებული პროდუქციის სიუხვით.

ქართული რძის ფედერაცია საქართველოს ბიზნეს ინსტიტუტის მიერ შეიქმნა და აერთიანებს იმ საწარმოებს, რომლებიც „ქართული რძის“ ნიშანს იყენებენ. ფედერაცია მიზნად ისახავს „ქართული რძის“ ნიშნის ლობირებას და ამ ნიშნიანი საწარმოების ინტერესების დაცვას. ფედერაციის პირველი შეხვედრა ირანული რძის გამოყენებას ეხებოდა. ის აგრძელებს სექტორისთვის მნიშვნელოვანი საკითხების ადვოკატირებას.

პერიოდი: მთელი წლის მანძილზე თვალი ადევნეთ სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ განხორციელებულ ინსპექციებსა და დარღვევებს.

ყველის ეტიკეტირების წესი

2017 წლის რძისა და რძის პროდუქტების რეგლამენტის ამოქმედების შემდეგ განისაზღვრა ყველის ეტიკეტირების წესი:

პროდუქტს რომლის შემადგენლობაში არის მცენარეული ცხიმი არ შეიძლება ეწოდოს „ყველი“.

ეტიკეტზე პროდუქტის დასახელებასთან ერთად მითითებული უნდა იყოს:

- ✓ მწარმოებლის საიდენტიფიკაციო მონაცემები (დასახელება, მისამართი, საიდენტიფიკაციო კოდი, საწარმოს აღიარების ნომერი).
- ✓ პროდუქციის შემადგენლობა.
- ✓ სტანდარტის ნომერი.
- ✓ დამზადების თარიღი.
- ✓ ვარგისიანობის ვადა, შენახვის პირობები.
- ✓ ენერგეტიკული ღირებულება 100 გრ პროდუქტში და მასა.

ამ მხვრივ საინტერესოა:

- რამდენად იცავენ მეწარმეები ამ რეგულაციას
- რა სახით იყიდება ყველი
- რა სტატისტიკა არსებობს
- რამდენად შემცირდა/გაიზარდა ჯარიმების რაოდენობა ბოლო წლის განმავლობაში
- რა პრობლემებია ამ კუთხით

შენიშვნა: 2019 წლის სექტემბერში, ძალაში შევიდა დადგენილება N301 - ტექნიკური რეგლამენტის - *მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე დამტკიცების შესახებ*, რომელიც მოითხოვს პროდუქტზე შემადგენელი ინგრედიენტების სრული ჩამონათვალის მითითებას.

პერიოდი: ხშირად დაუბრუნდით ამ თემას მთელი წლის მანძილზე.

რა უნდა იცოდეს მომხმარებელმა?

ხორცი

ხორცის შეძენისას მომხმარებელმა ყურადღება უნდა მიაქციოს: ტანხორცის ეტიკეტს, ჯანმრთელობის ნიშანდებას და ფორმა #2-ს.

მომხმარებელს უფლება აქვს მოითხოვოს ფორმა #2. იმ შემთხვევაში, თუ მომხმარებელი ვერ მიიღებს შესაბამის ფორმა #2-ს და ეტიკეტს ან ხორცს არ ექნება ჯანმრთელობის ნიშანდება, მას უფლება აქვს დარეკოს სურსათის ეროვნული სააგენტოს ცხელ ხაზზე (1501) და დატოვოს შეტყობინება დარღვევის შესახებ (გთხოვთ იხილოთ გვ.32 თუ რა უნდა გაითვალისწინოს მომხმარებელმა ხორცის შეძენის დროს).

ყველი

ყველი, რომელიც წარმოებულია აღდგენილი რძით (რძის ფხვნილით), ან შეიცავს მცენარეულ ცხიმს, რძისა და რძის პროდუქტების რეგლამენტის მიხედვით ყველი არ არის. მეწარმეები მას „სახაჭაპურე“, „ექსტრა“, „ჭყინტი“ სახელით ყიდიან, რასაც ასევე შეცდომაში შეჰყავს მომხმარებელი, რომელიც არ კითხულობს მის შემადგენლობას და მხოლოდ სახელს აქცევს ყურადღებას. ასევე, ბაზარზე დიდი რაოდენობით იყიდება ყველი, რომელსაც არ აქვს არანაირი ეტიკეტი ან შეფუთვა და მოთავსებულია პოლიეთილენის ერთჯერად პარკში, ამიტომ მომხმარებელი მისი შემადგენლობის შესახებ ინფორმაციას ვერ იღებს. ხშირ შემთხვევაში ასეთი ყველი არაჰიგიენურ და ანტისანიტარულ პირობებში იყიდება.

მომხმარებელმა თავი უნდა აარიდოს მსგავსი გაურკვეველი წარმომავლობის ყველის შეძენას ქუჩებში, ბაზრობებსა და მაღაზიებში. ასევე, ყურადღება მიაქციოს გარემოს, თუ რა პირობებში ხდება ყველისა და რძის სხვა პროდუქტების შენახვა და რეალიზაცია.



თუ ყველს ეტიკეტი არა აქვს, მომხმარებელს უფლება აქვს მოითხოვოს შემდეგი ინფორმაცია: ლაბორატორიული ანალიზი, წარმომავლობა, მწარმოებელი. იმ შემთხვევაში, თუ რეალიზატორი ვერ მიაწვდის ამ ინფორმაციას მომხმარებელს, ადგილი აქვს ეტიკეტირების წესის დარღვევას

(გთხოვთ იხილოთ გვ.33 თუ რა უნდა გაითვალისწინოს მომხმარებელმა ხორცის შეძენის დროს).

თუ ყველი იყიდება ანტისანიტარიულ პირობებში, მომხმარებელს უფლება აქვს დარღვევებთან დაკავშირებით დატოვოს შეტყობინება სურსათის ეროვნული სააგენტოს ცხელ ხაზზე **1501** (ანონიმურობა დაცულია).

თუ მომხმარებელმა შეიძინა ობიანი ან ამჟავებული რძის პროდუქტი (ეს ძირითადად იოგურტის, მაწვნის, არაჟნის შემთხვევაში ხდება), მომხმარებელმა აუცილებლად უნდა მოახდინოს რეაგირება. თუ თავად ვერ მიაბრუნებს ამ პროდუქციას და ვერ გაარკვევს ადგილზე მაღაზიასთან, მაშინ უნდა დატოვოს შეტყობინება **სააგენტოს ცხელ ხაზზე (1501)**. აქ შეიძლება იყოს არა მწარმოებლის, არამედ დისტრიბუტორის ან სარეალიზაციო ობიექტის ბრალეულობა; პროდუქტი შეიძლება იყოს ვარგისი, ანუ სარეალიზაციო ვადა იყოს დაცული, მაგრამ შენახვის ტემპერატურული რეჟიმები იყოს დარღვეული მაღაზიაში, ან დისტრიბუციისას. შესაძლებელია, საწარმოში არ მოხდა ტემპერატურული რეჟიმის დაცვა და უკვე წუნდებული გავიდა სარეალიზაციოდ, ამიტომ აუცილებელია, მიკვლევადობის დადგენა და რეალიზაციის ყველა რგოლის როლებისა და ვალდებულებების განსაზღვრა.

ინფორმაციის გაშუქებისას მნიშვნელოვანია ყველა პოზიციის დაფიქსირება: მომხმარებელი, გამყიდველი, დისტრიბუტორი, მწარმოებელი, ფერმერი – მათი ვალდებულებებისა და როლების გამიჯვნით.



პერიოდი: ხშირად დაუბრუნდით ამ თემას მთელი წლის მანძილზე.

კარაქი თუ სპრედი?

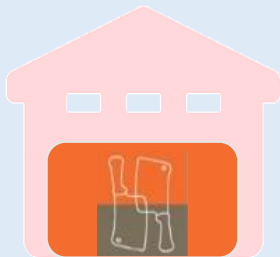
ხშირად გვხვდება კარაქი სახელწოდებით „სპრედი“. მომხმარებელი არ აქცევს ყურადღებას ამ სიტყვას და ყიდულობს სპრედს ნაღები კარაქის ნაცვლად. თუმცა, სიტყვა სპრედი ნიშნავს „წასასმელს“, რომელიც ხშირ შემთხვევაში დამზადებულია მცენარეული ცხიმით.

რძისა და რძის ტექნიკური რეგლამენტის N1520 მიხედვით:

- დაუშვებელია ეტიკეტზე ტერმინი - „კარაქის“ გამოყენება, მათ შორის, ბიზნესოპერატორის საფირმო დასახელებაში, თუ პროდუქტის წარმოებისათვის გამოყენებულია მცენარეული ან სხვა ცხიმი, გარდა რძის ცხიმისა.

ასევე, ხშირია შემთხვევები, როცა ყველს და კარაქს აწარმოებენ იმპორტირებული გაყინული მზა მასისგან, თუმცა, ეტიკეტზე მითითებულია მხოლოდ შემადგენლობა და არანაირი ინფორმაცია წარმომავლობის შესახებ.

სად და როგორ უნდა დაიკლას პირუტყვი



პირუტყვი უნდა დაიკლას მხოლოდ სასაკლაოზე
სასაკლაოზე ხდება დაკვლის წინა ვეტერინარული შემოწმება და დაკლული პირუტყვის ტანხორციტ ნიშანდება ანუ ბეჭედის დასმა.



- სასაკლაო გასცემს **ფორმა #2-ს**, სადაც მითითებულია: სად, რომელ სასაკლაოზე დაიკლა პირუტყვი; როდის დაიკლა; ჩაუტარდა თუ არა დაკვლის წინა ვეტერინარული კონტროლი; ხორცის დასახელება; რაოდენობა; რითი მოხდა ტრანსპორტირება ანუ მანქანა მაცივრით (სადაც დაცულია შესაბამისი ტემპერატურა) თუ სხვა საშუალებით; სად მოხვდება ხორცი სარეალიზაციოდ.
- ფორმა #2 -ს ხელს აწერს სასაკლაოს ვეტერინარი .
- ხორცი უნდა იყოს ეტიკეტირებული, რასაც თავად სასაკლაო ახდენს.
- ეტიკეტზე მითითებული უნდა იყოს შემდეგი ინფორმაცია: სასაკლაო, სადაც დაიკლა პირუტყვი და ინფორმაცია ხორცის შესახებ – შენახვის დრო, ტემპერატურა და პირუტყვის სახეობა.

ბევრ რეგიონში, საქონლისა და ცხვრის სასაკლაოს გვერდის ავლით დაკვლის პრობლემა ჯერ ისევ აქტუალურია, რაც საფრთხეს უქმნის ადამიანის ჯანმრთელობას. ასეთ შემთხვევაში ხორცს არ ამოწმებს ვეტერინარი, საქონლისა და ცხვრის ჯანმრთელობის მდგომარეობა გაურკვეველია და ასეთი შეუმოწმებელი ხორცის მიღებამ შეიძლება ადამიანის დაინფიცირება გამოიწვიოს, მაგალითად, ჯილეხით.

პერიოდი: პირუტყვის დაკვლის აქტიური სეზონი რეგიონების მიხედვით განსხვავდება. თუმცა პროცესი მთელი წლის მანძილზე მიმდინარეობს და განსაკუთრებულ ყურადღებას მოითხოვს.

ხორცის რეალიზაცია

- ხორცის სასაკლაოდან გასაყიდ პუნქტამდე გადატანა უნდა მოხდეს სპეციალური მაცივარი მანქანის საშუალებით, სადაც დაცული იქნება შესაბამისი ტემპერატურული რეჟიმი.
- ხორცს თან უნდა ახლდეს ვეტერინარული მოწმობა ფორმა #2.
- ხორცი უნდა იყიდებოდეს მაცივრებში, შესაბამისი ტემპერატურული რეჟიმის დაცვით და არა „ღია ცის ქვეშ დაკიდული“, რაც საკმაოდ ხშირად გვხვდება.
- ხორცის შეძენისას მომხმარებელს უფლება აქვს მოითხოვოს ფორმა #2.

მნიშვნელოვანია სასაკლაოს მფლობელის, ასევე ბაზრის გამყიდველების გამოკითხვა და არსებული პირობების გადაღება. რეგიონებში ხორცის სარეალიზაციო ძირითადი პუნქტები აგრარულ ბაზრებშია.

სფეროს მაკონტროლებელი ორგანო

სურსათის ეროვნული სააგენტო ვალდებულია უზუნველყოს სურსათის მწარმოებელი ბიზნესოპერატორების ინფორმირებულობა საკანონმდებლო ბაზაში მომხდარი ცვლილებების შესახებ და განახორციელოს მონიტორინგი/ინსპექტირება, თუ რამდენად ხდება კანონის მოთხოვნების შესრულება და უვნებელი პროდუქციის წარმოება. სურსათის ეროვნული სააგენტო პერიოდულად აქვეყნებს იმ რესტორნების, საწარმოების, აგრარული ბაზრებისა და სხვა ბიზნესოპერატორების სიას, რომლის შემოწმებაც მოხდა სააგენტოს მიერ, სადაც მითითებულია ინფორმაცია სანიტარულ ჰიგიენური პირობების დარღვევების/სანქციებისა და შესაბამისობების შესახებ.

ნებისმიერი დარღვევის აღმოჩენის შემთხვევაში (გაფუჭებული, ვადაგასული პროდუქცია, შეუსაბამო გაყიდვის პირობები, ა.შ.), მომხმარებელს უფლება აქვს ამის შესახებ შეატყობინოს სურსათის ეროვნულ სააგენტოს **ცხელ ხაზზე: 1501**. ამის შემდეგ, სურსათის ეროვნული სააგენტო მოახდენს შესაბამის რეაგირებას და ადგილზე გაგზავნის ინსპექტორს, დაუგეგმავი შემოწმების განხორციელების მიზნით.

ახალი რეგულაციები

✚ მორატორიუმი 2012 წლის კანონზე, რომელიც მოითხოვდა სურსათის ეროვნულ სააგენტოსა და საჯარო რეესტრში ყველა იმ პირის რეგისტრაციას, რომელიც „რეგულარულად და ორგანიზებულად აწარმოებს და ყიდის რძის პროდუქტებს“, 2020 წლის იანვარში დასრულდა და მთავრობამ დაამტკიცა **დადგენილება #14**, რომელიც განსაზღვრავს არარეგულარულ წარმოებას. აღნიშნული დადგენილება მიზნად ისახავს იმ ფიზიკური პირის საქმიანობის ხელშეწყობას, რომელიც საქართველოს კანონმდებლობის თანახმად წარმოადგენს ოჯახური წარმოების სუბიექტს და ახორციელებს სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებას ან/და პირველად წარმოებას არაორგანიზებულად. დადგენილება ასევე ხელს შეუწყობს შიდა ბაზრის ეფექტიან ფუნქციონირებას და მომხმარებელთა ინტერესების დაცვას.

სურსათის/ცხოველის საკვების ან/და პირველადი პროდუქტის წარმოება წარმოადგენს არაორგანიზებულ წარმოებას, თუ ოჯახური წარმოების სუბიექტის საკუთრებაშია, ფლობს ან/და აწარმოებს ერთ-ერთს მაინც ჩამოთვლილთაგან:

- იდენტიფიცირებულ-რეგისტრირებული მსხვილფეხა საქონლისგან მიღებული რძე და რძის ნაწარმი, იმ შემთხვევაში, თუ ამ მსხვილფეხა საქონლის სულადობა არ აღემატება 5 სულს;
- იდენტიფიცირებულ-რეგისტრირებული წვრილფეხა საქონლისგან მიღებული რძე და რძის ნაწარმი, იმ შემთხვევაში, თუ ამ წვრილფეხა საქონლის სულადობა არ აღემატება 15 სულს;
- არაუმეტეს 300 ფრთა ფრინველი და მისგან წარმოებული ხორცი ან/და კვერცხი;
- არაუმეტეს 10 ფუტკრის სკა და მისგან წარმოებული თაფლი;
- არაუმეტეს 30 სული ბოცვრისნაირი და მისგან წარმოებული ხორცი;
- არაუმეტეს 2 ჰექტარი სასოფლო-სამეურნეო დანიშნულების მიწის ნაკვეთი და მასზე წარმოებული სურსათი ან/და ცხოველის საკვები.

ოჯახური წარმოების სუბიექტი ვალდებულია დარეგისტრირდეს სურსათის ეროვნულ სააგენტოში (სეს). ის არ ექვემდებარება სეს-ის კონტროლს, თუმცა ვალდებულია, ითანამშრომლოს სააგენტოსთან და შეასრულოს რეკომენდაციები პირუტყვის იდენტიფიკაციის/რეგისტრაციის, დაავადებების, მომთაბარეობის და სხვა საკითხების შესახებ, როგორც ეს მე-14 დადგენილებაშია ჩამოთვლილი.

✚ 2019 წლის 1-ლი სექტემბრიდან ყველა ბიზნესი ვალდებულია, შრომის უსაფრთხოების კოდექსის ცვლილების შესაბამისად, **თანამშრომლების ჯანმრთელობასა და უსაფრთხოებაზე პასუხისმგებელი პირი** ჰყავდეს. კოდექსის კიდევ ერთი ცვლილებით საქართველოს ოკუპირებული ტერიტორიებიდან დევნილთა, შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს უფლება აქვს, შეამოწმოს საწარმოები სასამართლოს გადაწყვეტილების გარეშე, რაც ადრე სავალდებულო იყო.

რას ნიშნავს ბიოუსაფრთხოება

ბიოუსაფრთხოება მესაქონლეობაში ცხოველის დაავადებების პრევენციისათვის გასატარებელი ზომების ერთობლიობას გულისხმობს, რაც ძირითადად ორ მიმართულებას მოიცავს: ვაქცინაციები და პარაზიტებზე დამუშავების ღონისძიებები.

დღეისათვის ბიოუსაფრთხოების უზრუნველყოფაში ძირითადი პასუხისმგებლობა სახელმწიფოს, კერძოდ სურსათის ეროვნულ სააგენტოს აქვს აღებული, რომელიც ფერმერებს დაავადებების პრევენციული ღონისძიებების გარკვეულ ნაწილს ორივე მიმართულებით უფასოდ სთავაზობს:

- 1. პირუტყვის სავალდებულო ვაქცინაცია თურქულის, ჯილეხის და ბრუცელიოზის წინააღმდეგ.
- 2. ბიოუსაფრთხოების 6 პუნქტზე, რომელიც განთავსებულია ყვარელში, თელავში, დედოფლისწყაროში, რუსთავში, მარნეულსა და ბოლნისში პირუტყვის გარე პარაზიტებზე სეზონური დამუშავება წელიწადში ორჯერ.

ზემოთ აღნიშნულის გარდა, არის რიგი პრევენციული ღონისძიებებისა, რომელიც ფერმერის პასუხისმგებლობად რჩება და პირუტყვის ჯანმრთელობაზე ზრუნვის აუცილებელი ნაწილია.

რას ნიშნავს ჯანმრთელი პირუტყვი

მნიშვნელოვანია, ფერმერებს მიეწოდოთ ინფორმაცია პირუტყვის მოვლასთან დაკავშირებით ისეთ საკითხებზე, როგორიცაა:

- პირუტყვის ვეტერინარული შემოწმება
- როგორ განსხვავდება ჯანსაღი და დაავადებული პირუტყვის პროდუქტიულობა (წველადობა თუ ხორცნამატი)
- ვაქცინაცია და მისი მნიშვნელობა პირუტყვის ჯანმრთელობისა და ჯანსაღი პროდუქტის წარმოებისათვის
- დაავადებების პრევენცია
- ბოსელი და მისი სისუფთავის დაცვა – დეზინფექცია

პერიოდი: ზამთარი და გაზაფხული განსაკუთრებით რისკის შემცველი პერიოდია დაავადებების გავრცელების კუთხით.

ვაქცინაცია

ვაქცინაციის მნიშვნელობა: ვაქცინაცია საუკეთესო გზაა პირუტყვის დაინფიცირებისა და დაავადების გავრცელების პრევენციისთვის.

ვაქცინაციის ღირებულება: ფასი დამოკიდებულია ხარისხზე. 9 დაავადებიდან, რომლის ვაქცინაციაც წელიწადის განმავლობაში აუცილებელია, 5 ინვაზიური და 4 კი ინფექციური დაავადებაა, რომლის ვაქცინაციაც საჭიროა წელიწადში ორჯერ. თითო ვაქცინაცია ერთი სულ პირუტყვზე დაახლოებით 30-35 ლარი ღირს.

ვის მივმართოთ ვაქცინაციისთვის - სახელმწიფო უზრუნველყოფს ჯილხის, თურქულისა და ბრუცელოზის უფასო აცრებს, სხვა დაავადების საწინააღმდეგო ვაქცინაცია უნდა გააკეთოს მეპატრონემ კერძო ვეტერინარის დახმარებით.

რძის მწარმოებელმა საწარმოებმა უნდა იცოდნენ ვაქცინაციის შესახებ, რომ თავიდან აიცილონ აცრილი პირუტყვისგან რძის მიღება გარკვეული პერიოდის მანძილზე.

ანტიბიოტიკები

რძე, რომელიც ანტიბიოტიკების ნარჩენებს შეიცავს, უარყოფით გავლენას ახდენს ყველის წარმოებაზე. ანტიბიოტიკი ბლოკავს რძის მჟავის ბაქტერიების მოქმედებას ყველის წარმოების პირველ ეტაპზე და ხელს უშლის შედეგებას, ასევე, ცვლის ყველის დუდილის პროცესს.

რძის გავლენა ადამიანზე, რომელიც შეიცავს ანტიბიოტიკის ნარჩენებს, გასათვალისწინებელი და საყურადღებოა. რძის გათავისუფლებას სხვადასხვა ანტიბიოტიკის ნარჩენებისგან სხვადასხვა დრო სჭირდება, ეს უნდა შეთანხმდეს ვეტერინართან. როგორც წესი, რძეში ანტიბიოტიკების ნარჩენების გასაქრობად მინიმუმ 72 საათია საჭირო.

ანტიბიოტიკების ნარჩენებმა ადამიანში შეიძლება გამოიწვიოს მკურნალობის დაგვიანებული რეაქცია, ვინაიდან ორგანიზმი ანტიბიოტიკების მიმართ რეზისტენტული ხდება. დაუშვებელია რძის და რძის პროდუქტების მიღება იმ ცხოველისგან, რომელიც დაავადებულია ან მკურნალობის პროცესშია.

საქართველოში გავრცელებული დაავადებები:

- თურქული <http://nfa.gov.ge/uploads/other/4/4659.pdf>
- ჯილეხი <http://nfa.gov.ge/uploads/other/4/4660.pdf>
- ბრუცელოზი <http://nfa.gov.ge/uploads/other/4/4685.pdf>
- ტუბერკულოზი <http://nfa.gov.ge/uploads/other/4/4654.pdf>
- ყირიმ-კონგოს ჰემორაგიული ცხელება <http://nfa.gov.ge/uploads/other/4/4655.pdf>
- ცოფი <http://nfa.gov.ge/uploads/other/4/4683.pdf>
- ნოდულარული დერმატიტი <http://nfa.gov.ge/uploads/other/4/4658.pdf>
- ცხვრისა და თხის ყვავილი <http://nfa.gov.ge/uploads/other/4/4657.pdf>

პერიოდი: მაისი და ივნისის დასაწყისი არის ტკიპების გააქტიურების სეზონი. ამავ დროს, სხვადასხვა რეგიონში პირუტყვი საზაფხულო საძოვრებზე გადაჰყავთ, სადაც დაავადებების გავრცელების რისკი მაღიან მაღალია პირუტყვის სიმრავლისა და საძოვრების მწირი მენეჯმენტის გამო.

დაავადებების გავრცელების რისკი განსაკუთრებით მაღალია გაზაფხული-ზაფხულის პერიოდში და აუცილებელია ამ პერიოდის მანძილზე ფერმერისა თუ მომხმარებლისთვის ამომწურავი ინფორმაციის მიწოდება.

ბრუცელოზი

ბრუცელოზი საშიში და ყველაზე გავრცელებული დაავადებაა საქართველოში, როგორც ცხოველებში, ასევე ადამიანებში. ბაქტერია ბრუცელა აავადებს საქონელს, თხას, ძაღლებსა და ღორებს. ბრუცელოზის დაავადება იწვევს აბორტებს და ამცირებს რძის რაოდენობას.

სიმპტომები საქონელში: ხშირად ეს დაავადება შეიძლება განვითარდეს გარეგნული სიმპტომების გარეშე. მას ახასიათებს: ქრონიკული სისუსტე, სახსრებისა და კუნთების ტკივილი, მაღალი ტემპერატურა, აბორტი და საშვილოსნოს ყელის ანთება. ინკუბაციური პერიოდი გრძელდება 1-2 კვირა და ზოგჯერ მეტიც.

ინფექციის წყარო:

- თერმულად დაუმუშავებელი (არაპასტერიზებული, აუდუღარი) რძისგან მიღებული პროდუქტებიდან (ყველი, რძე და სხვა) შედარებით უსაფრთხოა სულგუნი, ვინაიდან ის იხარშება. ასევე პასტერიზებული რძე და სხვა რძის პროდუქტები, რომლებიც თერმულად მუშავდება.
- მოგების დროს, საქონლის შიშველი ხელებით მიხმარება.
- საქონლის მოწველის პერიოდი.
- დაავადებული ცხოველის სადგომის დასუფთავება.
- ძროხის ვაგინალური გამონადენი ან შეწყვეტილი ნაყოფი, თუ ადამიანი ჭრილობით ეხება დაინფიცირებულ პირუტყვს.

ადამიანში ბრუცელოზის კლინიკური სიმპტომები: წყვეტილი, „ტალღოვანი“ ცხელება, თავის, სახსრების და კუნთების ტკივილი, შემცივნება, დეპრესია, სისუსტე, წონაში დაკლება, ეპიდდემიტი, ღვიძლის დაავადება, ენდოკარდიტი, კოლიტი, მენინგიტი მამაკაცებში და სპონტანური აბორტი ორსულ ქალებში. ბრუცელოზი გრძელდება დღეები და თვეები, ის ნეგატიურად აისახება ჯანმრთელობაზე, თუმცა სიკვდილიანობის დონე ძალიან დაბალია (გარდა ბე მელიტენსისის ენდოკარდიტისა). ბრუცელოზის მკურნალობა შესაძლებელია, თუმცა სრულიად განკურნება არა. მამაკაცებში შესაძლოა გამოიწვიოს უშვილობა.

თუ საქონელს აქვს ბრუცელოზი, ხორცი საკვებად ვარგისია დუღილის შემდეგ, ხოლო სხვა პროდუქტები (ფილტვი, გული, თირკმელი, თავი და ა.შ) უნდა განადგურდეს. ხორცი შეიძლება გამოიყენოთ 70 გრადუსზე დუღილისა და 40 გრადუსზე გაყინვის შემდეგ. როდესაც დაცულია შენახვისა და ტემპერატურის პირობები, ხორცი ადამიანისთვის საშიში აღარ არის. რძისგან დამზადებული პროდუქტები აუცილებლად თერმულად უნდა იყოს დამუშავებული. ბრუცელოზი არ იკურნება. დაავადებული ცხოველი უნდა დაიკლას მხოლოდ სასაკლაოზე.

როგორ დავიცვათ თავი ბრუცელოზისგან:

- ეფექტური გზა დაავადების თავიდან ასაცილებლად არის ვაქცინაცია. დღესდღეობით ვაქცინაციას უზრუნველყოფს მხოლოდ სახელმწიფო.
- მოგებისას ცხოველი იყოლიეთ სხვა ცხოველებისგან იზოლირებულად.
- დაავადებული ცხოველები მოაცილეთ ნახირს.
- იქონიეთ მჭიდრო კონტაქტი ვეტერინართან

ვის უნდა მივმართოთ სისხლის ანალიზისთვის: 2014 წელს, სურსათის ეროვნულმა სააგენტომ სამიზნე სოფლებსა და რეგიონებში დიაგნოსტიკური გამოკვლევა განახორციელა, რომლებიც შეირჩა იმ ინფორმაციის საფუძველზე, სადაც ბრუცელოზის შემთხვევა იყო დაფიქსირებული. ასევე, ფერმერებს შეუძლიათ ლაბორატორიული დიაგნოსტიკური გამოკვლევები განახორციელონ, აიყვანონ ვეტერინარი. ეს თითო პირუტყვზე დაახლოებით 9 ლარი ჯდება, ზოგჯერ მეტი ან ნაკლები, რაც დამოკიდებულია ლაბორატორიის მდებარეობაზე ან ვეტერინარზე.

დაავადება	გაზაფხული			შემოდგომა		
	მარტი	აპრილი	მაისი	სექტემბერი	ოქტომბერი	ნოემბერი
ბრუცელოზი	X	X	X	X	X	X

ჯილეხი (ციმბირის წყლული)

ჯილეხი (ციმბირის წყლული) ერთ-ერთი ყველაზე მძიმე და საშიში დაავადებაა. ის განსაკუთრებით აქტიურია წელიწადის თბილ დროს, როდესაც ცხოველს დაავადება შესაძლოა დაინფიცირებულ საძოვრებზე ძოვების დროს გადაედოს. ჯილეხით დაავადებული ცხოველი ხშირად რამდენიმე საათში ან დღეში კვდება. ჯილეხის აღმოჩენის შემთხვევაში დაავადებული პირუტყვის ხორცის გაყიდვა არ შეიძლება. ლეში უნდა დაიწვას. ბაცილის რეზისტენტულობა იმდენად მაღალია, რომ -10 გრადუსზე ძლებს 24 დღე, ხოლო გაყინული ხორცი -15 გრადუსზე 15 დღის განმავლობაში; ჯილეხის ბაქტერია ნიადაგში 100 წელზე მეტიც კი ცოცხლობს, ასე რომ სპეციფიკურ ზონებში ბალახიც ინფიცირდება და მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვიც, რომელიც ჭამს ამ ბალახს. დაუშვებელია ცხოველის დაკვლა. ყველაზე საშიშია ლეში, რომელშიც დიდი რაოდენობით არის ჯილეხის ბაცილები.

სიმპტომები საქონელში: მაღალი ტემპერატურა (+41-42 გრადუსი), სისუსტე, ინტოქსიკაცია, წყვეტს საკვების მიღებას, წველადობა იკლებს, ამ სიმპტომების შემდეგ საქონელი 2-3 დღეში კვდება.

ვაქცინაცია: უნდა ჩატარდეს წელიწადში ორჯერ, 6 თვეში ერთხელ, გაზაფხულსა და შემოდგომაზე.

დაინფიცირების წყარო პირუტყვისთვის შეიძლება იყოს:

- დაავადებული ცხოველის მოვლა და დაკვლა
- დაავადებული გარემოდან წყალი, მიწა
- დაავადებული პროდუქტების მიღება (ხორცი, რძე, ყველი).

როდესაც საქონელი იღუპება: პირველი სიმპტომია შეშუპება და შემდეგ ცხვირიდან და პირიდან სისხლის დენა. უნდა გაკეთდეს ლაბორატორიული ტესტი. თუ დადასტურდება ჯილეხი, პირუტყვი სათანადოდ უნდა დაიწვას. დაავადებული საქონელი იმარხება ორმოში, რომელიც ჩაბეტონებულია. უნდა დაიდგას ნიშანი, რომ ამ ადგილას ჯილეხიანი საქონლის საფლავია. ტერიტორია, სადაც პირუტყვი დაეცა, დამუშავდეს სპეციალური სადეზინფექციო ხსნარით. ამ კონკრეტულ ტერიტორიაზე უნდა დაიდგას ნიშანი, რომ ადგილი საშიშია საძოვრებისთვის და თივის ასაღებად.

ადამიანებში ჯილეხის სიმპტომები: ადამიანებში ჯილეხი ყველაზე ნათლად კანზე წყლულების სახით და ასევე ნაწლავური ფორმით ვლინდება. ჯილეხით ინფიცირებული ხორცის მიღება ყველაზე ხშირად კუჭ-ნაწლავის ინფექციას და სისხლის ლეზინებას იწვევს. ჯილეხისთვის ასევე დამახასიათებელია მწვავე დიარეა, ნაწლავის ტრაქტის მწვავე ანთება და მადის დაკარგვა. მას შემდეგ, რაც ბაქტერიები იჭრება ნაწლავურ სისტემაში, სისხლის მეშვეობით მთელ სხეულში ვრცელდება და იწყება სისხლის მოწამვლა. ინფექცია შეიძლება განიკურნოს, მაგრამ სიკვდილიანობის მაჩვენებელი 25%-60%-ია, რაც დამოკიდებულია იმაზე, თუ რამდენად დროულად ტარდება მკურნალობა.

ჯილეხისგან თავდაცვის ერთადერთი საშუალება ცხოველის ვაქცინაციაა. ვაქცინაციას სახელმწიფო უზრუნველყოფს. ცხოველის დაცემის, ანუ დაავადების აღმოჩენის შემთხვევაში, აუცილებლად მიმართეთ ვეტერინარს.

თურქული

თურქული მიეკუთვნება საშიშ დაავადებათა რიცხვს.
სიმპტომები: მაღალი ტემპერატურა (41-42 გრადუსი), სისუსტე, კვების შეწყვეტა, წველადობის შემცირება, გამონაყარი პირის ღრუში, ჩლიქების და ცურის დაავადება.
სიმპტომები ადამიანებში: ცხელება, გულისრევა, ლეზინება, დაღლილობის შეგრძნება, დისკომფორტი, მადის დაკარგვა, გაღიზიანება ახალშობილებში. კანის დაზიანებები გამონაყარის სახით, ლურჯი ლაქები და მუწუკები, ბუშტუკები ხელზე, ფეხის ძირებსა და ზოგჯერ ტუჩებზეც.
ვაქცინაცია: უნდა ჩატარდეს წელიწადში ორჯერ, ადრეულ გაზაფხულსა და შემოდგომაზე. ვაქცინაციას ატარებს ვეტერინარი, პირუტყვის სამი თვის ასაკიდან.

დაავადებული დაცემული პირუტყვი უნდა დაიწვას სათანადო ღრმა ორმოში. ტერიტორია, სადაც პირუტყვი დაეცა, სპეციალური ხსნარებით უნდა დამუშავდეს.

ინფექციის წყარო პირუტყვისთვის შესაძლებელია იყოს ვირუსული დაინფიცირება. ადამიანისთვის: საქონელთან კონტაქტის შემდეგ სისხლი, ლორწო, უმი რძე, დაკვლის ან ხორცის დამუშავების პროცესი.

დაავადებული ხორცის გაყიდვა არ შეიძლება!

მასტიტი

მასტიტი არის დაავადება, რომელიც აზიანებს სარძევე ჯირკვლებს.

სიმპტომები: ცხოველის ჯანმრთელობის მდგომარეობის გაუარესება, ტემპერატურის მომატება, გამონადენი სარძევე ჯირკვლებიდან, სარძევე ჯირკვლების კანის გაწითლება. ცურის ანთება იწყება ცურის დაზიანებით, მოუვლელობით და შესაბამისი ჰიგიენური ნორმების დაუცველობით. გართულებული მასტიტი იწვევს წველადობის შემცირებას და ვნებს ადამიანის ჯანმრთელობას.

მასტიტს სჭირდება მკურნალობა ვეტერინარის მეთვალყურეობით. მასტიტი შესაძლოა ფარულადც მიმდინარეობდეს, ამიტომ აუცილებელია ცხოველის სადგომში და წველის დროს ჰიგიენური ნორმების დაცვა და საექვო სიმპტომების გამოვლენისას ვეტერინართან დროული კონსულტაცია, სწორი დიაგნოზისა და ფარმაკოლოგიური მკურნალობისთვის. თვითმკურნალობა აკრძალულია, ამან შეიძლება მძიმე შედეგები გამოიწვიოს.

მასტიტის შემთხვევაში, რძის რაოდენობა და ხარისხი მცირდება. ინფიცირებული ძროხის რძემ შეიძლება გააფუჭოს ნახევარი ტონა რძის გადამუშავება.

პრევენცია: წველადობის დაწყებამდე უზრუნველყავით ცურის ჩაყოფა, მაგალითად, იოდის ხსნარში. კარგად შეაშრეთ ცური მოწველამდე. მოწველის შემდეგ ისევ უნდა გაიწმინდოს და დამუშავდეს იოდის ხსნარით, რათა არ მოხდეს ცურის დაინფიცირება ჰაერში არსებული ბაქტერიებით. ვინაიდან მოწველის შემდეგ 15 წუთის განმავლობაში ცურის სადინრები ღიაა, აუცილებელია დამუშავდეს ძროხის საწოლი ადგილი, რომელიც უნდა იყოს მშრალი და სუფთა.

ქალის როლი ბიოუსაფრთხოების უზრუნველყოფაში

პირუტყვის დაავადებების დროულად აღმოჩენასა და მის პრევენციაში ქალ ფერმერებს განსაკუთრებული როლი აქვთ, რადგან ძირითადად ქალებს უწევთ პირუტყვზე ყოველდღიური ზრუნვა, წველა და ა.შ. შესაბამისად მნიშვნელოვანია, რომ ისინი ინფორმირებულნი იყვნენ დაავადებების სიმპტომებისა და პირველი ნიშნების შესახებ, რათა შესაბამისი დროული რეაგირება მოახდინონ.

2017 წლის ივლისში კავკასიის ალიანსების პროგრამის მიერ ბიოუსაფრთხოების საკითხებზე ჩატარებულმა კვლევამ აჩვენა, რომ ქალებისა და მამაკაცების ინფორმირებულობის დონე პირუტყვის დაავადებების შესახებ განსხვავდება და ქალები უფრო ნაკლებ ინფორმაციას ფლობენ, ვიდრე მამაკაცები. ეს განსხვავება განსაკუთრებით თვალსაჩინოა ეთნიკური უმცირესობებით დასახლებულ რეგიონებში, სადაც ქალ ფერმერებს ვეტერინარებთან კონტაქტი-კომუნიკაცია ძირითადად მამაკაცების საქმედ მიაჩნიათ კულტურული, თუ სხვა სახის ბარიერების გამო.



ცხვრის გადასარეკი ტრასა და მისი მნიშვნელობა
მეცხოველეობის სექტორში

ამჟამად საქართველოში 800 000-დან 1 000 000-მდე სული ცხვარია. ცხვრის მთლიანი რაოდენობის დაახლოებით 44% კახეთზე მოდის, ხოლო 21% – ქვემო ქართლზე. ამ ორი რეგიონის ზაფხულისა და ზამთრის საძოვრებს შორის ხორციელდება ცხვრის მიგრაცია. მომთაბარე საძოვრული სისტემა საქართველოში კარგად არის განვითარებული, რაც საშუალებას იძლევა ცხვრის გამოსაკვებად ბუნებრივი საძოვრები თითქმის მთელი წლის განმავლობაში იქნას გამოყენებული.

ქართველი მეცხვარეები მომთაბარე ცხოვრების წესს ეწევიან. ისინი საკუთარ ფარასთან ერთად, რომელიც ხშირად 700–2000 სული ცხვრისგან შედგება, ასობით კილომეტრს გადიან კახეთის ზამთრის საძოვრებიდან სამცხე-ჯავახეთის, ქვემო ქართლის, მცხეთა–მთიანეთის და კახეთის მაღალმთიან საძოვრებზე გადაადგილებისას. გზას, რომელსაც ისინი გადიან, პირუტყვის გადასარეკი ტრასა ჰქვია და 250-350 კილომეტრს მოიცავს.

საქართველოში გადასარეკი ტრასის არსებობას ცხვრის სექტორის განვითარებისთვის სასიცოცხლო მნიშვნელობა აქვს, რადგან მიწის, საძოვრების რესურსებიდან გამომდინარე მხოლოდ მომთაბარე სისტემის პირობებში აქვს ქვეყანას მეცხვარეობის შენარჩუნებისა და განვითარების პოტენციალი. საბჭოთა პერიოდში აღნიშნულ ტრასას ყურადღება ექცეოდა და საწყურებელი, დასასვენებელი ადგილები კარგ მდგომარეობაში იყო შენარჩუნებული. სამწუხაროა, რომ დღეისათვის პირუტყვის გადასარეკი ტრასის ძირითადი ნაწილი მოშლილია, წყლის პუნქტები და დასასვენებელი მოედნები თითქმის აღარ არსებობს.

გადასარეკი ტრასის შესახებ დოკუმენტური ფილმი „გზა“, შეგიძლიათ იხილოთ ვებგვერდზე <https://www.youtube.com/watch?v=VkjDK7ri6Vo>. ის ასახავს მეცხვარეობის ყოველდღიურ ცხოვრებას მომთაბარეობის დროს, რაც უფრო ნათელ სურათს შეგიქმნით ამ ტრადიციაზე.

პერიოდი: მეცხვარე და მისი ფარა ამ გადასარეკ ტრასას წელიწადში ორჯერ გადიან - ერთხელ აპრილიდან ივნისამდე პერიოდში, ხოლო მეორედ – სექტემბრიდან ნოემბრის ჩათვლით.



რა არის და რა მნიშვნელობა აქვს ბიოუსაფრთხოების პუნქტს

გადასარეკ ტრასაზე წლის განმავლობაში დაახლოებით 1 000 000 სული პირუტყვი გადაადგილდება, რაც გადარეკვის პერიოდში დაავადებების გავრცელების დიდ საფრთხეს ქმნის. მნიშვნელოვანია, რომ ტრასაზე მოძრავი ცხოველი დაავადებებზე სათანადოდ იყოს დამუშავებული. განსაკუთრებით გავრცელებულია ტკიპები, რაც ამცირებს მეცხოველეობის პროდუქციის წარმოების მოცულობას, კლებულობს პროდუქტიულობის მაჩვენებლები, უარესდება წარმოებული პროდუქციის ხარისხი.

ზემოთ აღნიშნული საფრთხეების თავიდან ასაცილებლად უნდა მოხდეს პირუტყვის პერიოდული (წელიწადში ორჯერ) დამუშავება სპეციალური ქიმიკატებით - ინსექტოაკარიციდებით, რაც დაიცავს მათ ტკიპებისა და სხვა გარე პარაზიტებისგან. ამ პროცედურების ორგანიზებულად ჩატარებისთვის, საქართველოში 2016 წლიდან გადასარეკ ტრასაზე თელავის, დედოფლისწყაროს, სიღნაღის, მარნეულის, რუსთავის მუნიციპალიტეტებში ევროპული სტანდარტის ბიოუსაფრთხოების პუნქტები ფუნქციონირებს, სადაც სპეციალურ ცხვრის აბაზანებში ხდება ცხვრის გაბანება, ხოლო მსხვილფეხა პირუტყვი საშხაპეებში მუშავდება.

დღეისათვის გარდა ბიოუსაფრთხოების პუნქტებისა, პირუტყვის დამუშავებას ფერმერების გარკვეული ნაწილი კერძო გასაბანებლებზე განაგრძობს, რაც გარკვეულ პრობლემებს იწვევს. ხშირია შემთხვევები, როდესაც მათ მიერ ქიმიკატების თვითნებურად შერჩევისას გამოიყენება ტოქსიკური ნივთიერებები, რომლებიც ევროპის უმეტეს ქვეყნებში აკრძალულია, არ ხდება სხნარის კონცენტრაციის კონტროლი და ასევე ნარჩენი სითხე პირდაპირ ნიადაგში იღვრება, რაც გარემოზე შეუქცევად ნეგატიურ გავლენას ახდენს.

პერიოდი: მეცხვარე და მისი ფარა ამ გადასარეკ ტრასას წელიწადში ორჯერ გადიან - ერთხელ აპრილიდან ივნისამდე პერიოდში, ხოლო მეორედ – სექტემბრიდან ნოემბრის ჩათვლით.



ცხოველთა იდენტიფიკაცია-რეგისტრაციის შესახებ

ცხოველთა იდენტიფიკაცია-რეგისტრაციის პროგრამა გულისხმობს მსხვილფეხა და წვრილფეხა საქონლისათვის საყურე ნიშნების დამაგრებას და ერთიანი მონაცემთა ბაზის შექმნას, სადაც ფერმერები და ვეტერინარების უმოკლეს დროში მოიძიებენ საჭირო ინფორმაციას პირუტყვის შესახებ, როგორცაა ცხოველის ჯიში, ჯანმრთელობის მდგომარეობა, გადატანილი დაავადებები და მეპატრონე.

მონაცემთა ბაზა სურსათის ეროვნულ სააგენტოს დაეხმარება ეფექტურად დაგეგმოს საქონლის პრევენციული ვაქცინაცია, აკონტროლოს მიკვლევადობა, განახორციელოს ვეტერინარული და ჯანმრთელობის მდგომარეობის მონიტორინგი. ფერმერს შეეძლება მიიღოს ინფორმაცია სურსათის ეროვნული სააგენტოდან მის საკუთრებაში არსებული ცხოველების ჯანმრთელობისა და ჩატარებული ვეტერინარული ღონისძიებების შესახებ.

2018 წლის 1-ლი იანვრიდან, ძალაში შევიდა დადგენილება, რომლის მიხედვითაც სასაკლაოს ეკრძალება ისეთი საქონლის დაკვლა, რომელიც არ არის რეგისტრირებულ/იდენტიფიცირებული, ანუ არ აქვს საყურე ნიშანი. ფერმერმა/შუამავალმა/სასაკლაომ, ვინც აპირებს ასეთი საქონლის დაკვლას, იდენტიფიცირება/რეგისტრაციისთვის უნდა მიმართოს სურსათის ეროვნულ სააგენტოს და მხოლოდ მას შემდეგ უნდა მოხდეს ცხოველის დაკვლა.

სასაკლაოს აქვს წვდომა იდენტიფიკაცია/რეგისტრაციის ბაზასთან, რომელსაც ევალება დაკლული საქონლის საყურე ნიშნების ჩამოწერა, ანუ ბაზაში ჩანაწერის გაკეთება საქონლის დაკვლის შესახებ.

ამასთანავე, 2019 წლის 1-ლი იანვრიდან ძალაში შევიდა დადგენილება, რომლის მიხედვით რძის ჩამმზარებელ პუნქტს ეკრძალება რძის ჩაბარება იმ ცხოველისგან, რომელიც არ არის იდენტიფიცირებულ/რეგისტრირებული ანუ არ აქვს საყურე ნიშანი.



ცხვრის კრეჭვის პრაქტიკა

საქართველოში გავრცელებულია ცხვრის თუშური ჯიში, რომელიც აღმოსავლეთ საქართველოშია გამოყვანილი. თუშური ცხვარი კომპაქტურია, იტანს დიდ ველზე გადარეკვას, კარგად იკვებება მეჩხერ საძოვრებზე, აქვს მაღალი ხარისხის ხორცი და თეთრი, სუფთა (თუშეთში მატყლი შედარებით სუფთაა, ვიდრე ქვემო ქართლის რეგიონში არსებული ცხვრის მატყლი) და ელასტიური, მზინავი მატყლი.

ცხვარი წელიწადში ორჯერ იპარსება - გაზაფხულის დასაწყისში და ზაფხულის ბოლოს. თუ ცხვარი ჯანდაკია, სუსტია და არსებობს ალბათობა, რომ მომთაბარეობის დროს დაავადდეს, მას მხოლოდ ერთხელ, ზაფხულის ბოლოს კრეჭენ.

ამ მხრივ, მთავარი სირთულე მატყლის დახარისხებაა, რაც მისი გაყიდვისთვის ძალიან მნიშვნელოვანია. ცხვრის მუცლის მხარეს მატყლი არ არის ღირებული, აუცილებელია ცხვრის საზურგეებისა და ტანის სხვა ნაწილებიდან აღებული მატყლის ცალ-ცალკე დახარისხება, რაც კიდევ უფრო გაზრდის ფასს და მატყლის მწარმოებელ კომპანიას ნაკლებ პრობლემებსა და ხარჯს შეუქმნის. მაგრამ ადგილობრივი ფერმერების შემთხვევაში, დანაკარგი საკმაოდ მაღალია, ვინაიდან მპარსველები ცხვრის კრეჭვის წესებსა და პირობებს არ იცავენ.

პერიოდი: გაზაფხულის დასაწყისი - ზაფხულის ბოლო.

ქართული მატყლის ექსპორტი ევროკავშირში

პირველად საქართველოს ისტორიაში, მატყლის ქართულმა კომპანიამ ქართული მატყლი დიდ ბრიტანეთში ექსპორტზე გაიტანა.

ძირითადი თემები:

- რა ეტაპები გაიარა საწარმომ ევროკავშირში პროდუქციის გატანამდე
- რა მოთხოვნებია დიდი ბრიტანეთის ბაზარზე
- როგორი მატყლი ბარდება საწარმოში და რა პირობებს უნდა აკმაყოფილებდეს პროდუქტი
- რა პრობლემების წინაშე დგას საწარმო
- რამდენად გაიზარდა/შემცირდა მოთხოვნა
- რატომ არის ქართული მატყლი სინტერესო უცხოური ბაზრებისთვის

მატყლის ექსპორტი სხვა ქვეყნებში

ძირითადი თემები:

- რამდენ ქვეყანაში ხორციელდება მატყლის ექსპორტი და რა რაოდენობით
- როგორ გაიზარდა ექსპორტი
- როგორ ანაცვლებს ინდოეთის ბაზარი თურქეთისას, რომელიც 5 თეთრით მეტს იხდის და უკეთესი გადახდის პირობები აქვს

პერიოდი: გაზაფხულის ბოლო - სექტემბრის დასაწყისი.



მეფუტკრეობაში ანტიბიოტიკების გამოყენება

მეფუტკრეობაში ანტიბიოტიკებს გავრცელებული დაავადებების პრევენციის მიზნით იყენებენ. თუმცა, ანტიბიოტიკის შემცველი თაფლის მიღება ადამიანის ჯანმრთელობაზე უარყოფითად აისახება, ვინაიდან ზრდის ანტიბიოტიკებისადმი რეზისტენტულობას და იწვევს ჰემატოლოგიურ დაავადებებს.

ევროკავშირთან ასოცირების ხელშეკრულების ფარგლებში, სურსათის ეროვნული სააგენტო ყოველწლიურად ატარებს ნარჩენების მონიტორინგის გეგმას. რეგისტრირებული ბიზნეს ოპერატორებისგან შემთხვევითი შერჩევის პრინციპით იღებს თაფლის ნიმუშებს, რომელიც ლაბორატორიაში აკრედიტებულ BIOR-ის ლაბორატორიაში იგზავნება. ძირითადად თაფლი მოწმდება შემდეგი ოთხი სახის ანტიბიოტიკის შემცველობაზე: *ქლორამფენიკოლი*, *ნიტრომიდაზოლები*, *ნიტროფურანები* და *სულფონომიდები*. 2015-2017 წლის შედეგების მიხედვით ანტიბიოტიკების მაღალი შემცველობა თაფლის ნიმუშების 56%-ში დაფიქსირდა. თუმცა, 2019 წელს, საქართველოს მეფუტკრეთა გაერთიანებამ მნიშვნელოვანი საინფორმაციო კამპანია განახორციელა – შეიმუშავა და გაავრცელა ინფოგრაფიკი მეფუტკრეობაში ანტიბიოტიკების მოხმარებასთან დაკავშირებით (იხ. შემდეგი გვერდი). გარდა ამისა, მეფუტკრეობაში ანტიბიოტიკის გამოყენების პრევენციის მიზნით, განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია 2018 წლის 6 ნოემბერს საქართველოს მთავრობის მიერ [#525-ე დადგენილება](#) (ძალაში შევიდა 2019 წლის 1-ლი იანვრიდან), რომლითაც იკრძალება ისეთი ვეტერინარული პრეპარატების რეგისტრაცია, რომლებიც შეიცავენ აკრძალულ, ფარმაცოლოგიურად აქტიურ ნივთიერებებს (იხილეთ, [დადგენილება #526](#)). შედეგად, 2020 წელს მიღებული ანალიზის პასუხების მიხედვით, ანტიბიოტიკების შემცველობა ნიმუშების მხოლოდ 8%-ში დაფიქსირდა.

აღნიშნული მიღწევა მნიშვნელოვანია თაფლის მომხმარებლების უფლებების კუთხით, ასევე ხელს შეუწყობს ქართული თაფლის ექსპორტს. საერთაშორისო რეგულაციებით აუცილებელია, თაფლმა დააკმაყოფილოს გარკვეული სტანდარტები, სადაც ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი საკითხი თაფლის უვნებლობაა.

პერიოდი: გაზაფხულზე, როცა საფუტკრეში პრევენციული აქტივობები ტარდება.

ანტიბიოტიკების შემსველი თაფლის გაყიდვა **აკრძალულია!**

როგორ უნდა აირჩიოთ ანტიბიოტიკების შემსველობა თაფლში?

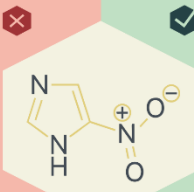
დაუშვებელია

დაშვებულია



არ გამოიყენოთ ის ვეტერინარული პრეპარატები, რომლებიც შეიცავენ შემდეგ აკრძალულ ნივთიერებებს: *Aristolochia* spp. და მისგან მიღებული პრეპარატები, ქლორამფენიკოლი, ქლორპრომასინი, კოლხიკინი, დაპსონი, მეტრონიდაზოლი, დიმეტრიდაზოლი, რონიდაზოლი, ნიტროფურანები (მათ შორის ფურაზოლიდონი).

მხოლოდ აუცილებლობის შემთხვევაში, გამოყენების წესის დაცვით გამოიყენეთ ის ვეტერინარული პრეპარატები, რომლებიც შეიცავენ შემდეგნაირად გამოსაყენებელ ნივთიერებებს: ტეტრაციკლინებს, სტრეპტომიცინს და სულფონამიდებს, ვინაიდან მათი გამოყენება ხშირ შემთხვევაში აბინძურებს თაფლს (გამოყენების შემთხვევაში, ამ ნივთიერებების ნარჩენების რაოდენობა თაფლში დასაშვებ ზღვარს ხშირ შემთხვევაში საგრძნობლად აღემატება).



ფუტკრის ოჯახების პროფილაქტიკური მკურნალობისათვის გამოიყენეთ ის რეგისტრირებული ვეტერინარული პრეპარატები, რომლებიც რეკომენდირებულია [საქართველოს მეფუტკრეთა გაერთიანების მიერ](#).

არ გამოიყენოთ ანტიბიოტიკები ფუტკრის დაავადებების პროფილაქტიკისთვის!

არ გამოიყენოთ ანტიბიოტიკები ნოზემატოზის მკურნალობისა და პრევენციის მიზნით!

არ გამოიყენოთ ანტიბიოტიკები ისეთი საკარანტინო ინფექციური დაავადებების რთული ფორმით მიმდინარეობის დროს, როგორიცაა ამერიკული და ევროპული სიღამაშლე! ასეთ შემთხვევაში რეკომენდებულია, დაწვით ინფიცირებული ფუტკრის ოჯახი/სკა, რათა თავიდან აიცილოთ დაავადების გავრცელება თქვენსა და ახლოს მდებარე საფუტკრეებში! სადემინფექციო საშუალებებით სკების დამუშავების შემდეგ, გამოწვით იგი და ჩაუტარეთ დემინფექცია ამ ხელსაწყოებს, რომლებიც ინფიცირებულ სკაში გამოიყენეთ.

მკურნალობა დასაშვებია მხოლოდ ვეტერინარის რეკომენდაციით, ამერიკული/ევროპული სიღამაშლის გამოვლენისთანავე, მისი სუსტი და საშუალო ფორმით მიმდინარეობისდროს: გადასვით ოჯახი ახალ ბუდეში, ახალ ჩარჩოებზე და გამოიყენეთ მხოლოდ დარეგისტრირებული ანტიბიოტიკი, მკაცრად დაცული გამოყენების პერიოდითა და დოზებით, ასეთი ოჯახებიდან თაფლის სარეალიზაციოდ გამომწერა არ არის რეკომენდებული!



თავიდან აირიდეთ საფუტკრეში ანტიბიოტიკების გამოყენება.

დაავადებების პროფილაქტიკის (პრევენციის) მიზნით:

-განათავსეთ საფუტკრე მშრალ და შიდა ადგილას;

-დაიცავით სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები;

-გამოკვებით ფუტკრის ოჯახი სრულფასოვანი საკვებით;

-ფრთხილად ამოიღეთ და გაანადგურეთ დაზიანებული ბარტყიანი ჩარჩო და მკვდარი ფუტკრები.

დროულად განახორციელოთ ფუტკრის ოჯახების პროფილაქტიკური დამუშავება ინვაზიური დაავადებებზე (ვარაუდობა, აკარაპიდოზი) რათა თავიდან აიცილოთ ფუტკრის ოჯახების დასუსტება. გარდა იმისა, რომ ვარაუდობა შეიძლება გაანადგუროს ფუტკრის ოჯახი, ის ხელს უწყობს ინფექციური დაავადებების - ამერიკული და ევროპული სიღამაშლეების გავრცელებას.

ნოზემატოზის პრევენციისა და მკურნალობის მიზნით გამოიყენეთ [საქართველოს მეფუტკრეთა გაერთიანების მიერ რეკომენდირებული პრეპარატები](#).

არ გამოიყენოთ ფუტკარში ადამიანების სამკურნალოდ განკუთვნილი ანტიბიოტიკები და სხვა პრეპარატები.



შეიძინეთ ვეტერინარული პრეპარატები ვეტერინარულ აფთიაქებში, ვეტერინარის ან საინფორმაციო-საკონსულტაციო ცენტრების წარმომადგენლის კონსულტაციით

არ შეიძინოთ არარეგისტრირებული ვეტერინარული პრეპარატი, რომელზეც არ არის მოცემული ინფორმაცია შემადგენლობისა და გამოყენების წესის შესახებ (ასეთი შემთხვევის არსებობისას დარეკეთ გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ცხელ ხაზზე 1501).



შეიძინეთ ვეტერინარული პრეპარატები სათანადო ეტიკეტით და ინსტრუქციით, რომელზეც მოცემულია ინფორმაცია პრეპარატის შემადგენლობისა და გამოყენების წესის შესახებ.

ზედმინებით მიჰყევით ვეტ-პრეპარატის ინსტრუქციას, რათა უზრუნველყოთ მისი ეფექტურობა, თავიდან აიცილოთ ზედოზირება და გვერდითი მოვლენები.

თავი აარიდეთ ისეთი ვეტერინარული პრეპარატის გამოყენებას, რომელზეც არ გაქვთ სრული ინფორმაცია (გამოყენების პერიოდი და დოზები), ვინაიდან არასწორი მკურნალობა კიდევ უფრო ზრდის ფუტკრის ოჯახების დაზიანების რისკს. არ განახორციელოთ საფუტკრის დაავადებების პროფილაქტიკა ან მკურნალობა კვალიფიციური საყვავილისტის რჩევის და კონსულტაციის გარეშე.



საფუტკრეში პროფილაქტიკური და სამკურნალო სამუშაოების ჩატარების თაობაზე მიიღეთ კვალიფიციური რჩევები ვეტერინარებისგან, საინფორმაციო-საკონსულტაციო ცენტრების წარმომადგენლებისგან ან მეფუტკრეთა ასოციაციებისგან.

არ გამოიყენოთ/გაცვალოთ/გაყიდოთ ცვილი, რომელიც ამოღებულია ისეთი სკიდან, სადაც მოხდა ზემოთ ხსენებული ანტიბიოტიკების გამოყენება, ვინაიდან დაბინძურებული ცვილის სუფთა ცვილთან შერევა, ფიტის ფორმირების დაშლად ღრის, ინვეს მთლიანი პარტის დაბინძურებას. ასეთი დაბინძურებული თაფლის შერევა სხვა მეფუტკრეების თაფლთან შესაძლოა გამოწვევოს მთელი მეგროფილი თაფლის დაბინძურება.

არ მოიხმაროთ/გაყიდოთ თაფლი, რომელიც ამოღებულია ისეთი სკიდან, სადაც ანტიბიოტიკები გამოყენებული, ვინაიდან ეს აზიანებს ადამიანის ჯანმრთელობას.



თუ უკვე გამოიყენეთ ზემოთ ხსენებული ანტიბიოტიკები, გამოცვალოთ ფიტა თქვენს საფუტკრეში, ვინაიდან ღილი ალბათობით თქვენი ფიტა დაბინძურებულია ანტიბიოტიკებით, რომელიც შემდეგში გადავა და აისახება თაფლში. ფიტის სრულად გამოცვლის შემდეგ, შეგიძლიათ ახალი მიღებული თაფლის გამოყენება ან რეალიზაცია.



საქართველოს მეფუტკრეთა გაერთიანება

ხშირ შემთხვევაში თაფლის ფალსიფიკაციას მეფუტკრეების მიერ შაქრის სიროფის გამოყენებას ეძახიან, (ინვენსირებული შაქრის თაფლად გასაღება, ან მისი თაფლში შერევა). თაფლის ფალსიფიკაცია მარტივი პროცესია, თუმცა მისი იდენტიფიცირება გაცილებით რთულია, რაც მხოლოდ ლაბორატორიული ანალიზით დგინდება.

ამ თემაზე ხშირად გაზვიადებულად საუბრობენ თაფლის მიმართ საზოგადოებაში არსებული უარყოფითი მოსაზრებების გამო, რაც ნეგატიურად აისახება ნატურალური თაფლის მწარმოებლებზე. მომხმარებლის უმრავლესობის მიერ თაფლის ყიდვა ეფუძნება უფრო ნდობის ფაქტორს, ვიდრე ბრენდირებულ პროდუქციას. ბევრი მომხმარებელი მიიჩნევს, რომ ბრენდირებული თაფლი ფალსიფიცირებულია, რაც სიმართლეს არ შეესაბამება. ქართული კომპანიების უმრავლესობა თაფლს სწორედ ადგილობრივი მეფუტკრეებისგან იზარებს და შემდგომ ახდენს მის შერევასა და დაფასობას. ასევე მითია ისიც, რომ თაფლი რომელიც დაშაქრებულია არის ფალსიფიცირებული, ვინაიდან სხვადასხვა ტიპის თაფლი სხვადასხვანაირად შაქრდება (კრისტალირდება), მაგალითად ყვავილის (მაისის) თაფლი უფრო ადრე კრისტალირდება მასში ფრუქტოზისა და გლუკოზის მაღალი შემცველობის გამო, რასაც არანაირი კავშირი არა აქვს თაფლის ნატურალურობასა და ფალსიფიცირებასთან. ამიტომაც, ძალიან მნიშვნელოვანია მომხმარებელამდე სწორი და სანდო ინფორმაციის მიწოდება.

პერიოდი: მთელი წლის მანძილზე, განსაკუთრებით თაფლის შეგროვების დროს, რომელიც სხვადასხვა დროს მიმდინარეობს, მაგალითად აკაციის თაფლი - მაისში; წაბლის თაფლი - ივლისში; ალპური თაფლი - აგვისტოში.

რას ნიშნავს თავლის ლაბორატორიული ანალიზი?

თავლის ნიმუშის ლაბორატორიული ანალიზი, შიდა და საექსპორტო ბაზრებზე მონიტორინგის ერთ-ერთი ძირითადი კომპონენტია. თავლის ანალიზი *ხარისხობრივ* და *უვნებლობის* პარამეტრებს ამოწმებს. *ხარისხობრივი ანალიზი* ადგენს, თუ რამდენად ნამდვილია თავლი და არის თუ არა ფალსიფიცირებული. ხოლო *უვნებლობის ანალიზი* ამოწმებს, თუ რამდენად უსაფრთხოა თავლი ადამიანის მოხმარებისთვის, რომ არ შეიცავს ანტიბიოტიკების, პესტიციდების, მძიმე მეტალებისა და სხვა დამაბინძურებელი ნივთიერებების ნარჩენებს.

ადგილობრივ ლაბორატორიებს შეუძლიათ ხარისხობრივი ანალიზის გაკეთება. გარდა ამისა, *სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ლაბორატორია* ერთადერთი ლაბორატორიაა საქართველოში, რომელიც ანტიბიოტიკების შემცველობას სკრინინგის მეთოდით ამოწმებს, რაც განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია თავლის შეგროვების დროს. თუმცა სკრინინგ მეთოდით შესრულებული ანალიზი შესაძლოა არასაკმარისი აღმოჩნდეს იმპორტიორისთვის. ასეთ შემთხვევაში, ექსპორტიორმა თავლის ნიმუშები საერთაშორისო ლაბორატორიაში უნდა გაგზავნოს.

ადგილობრივი ლაბორატორიების შეზღუდული სერვისების გამო, თავლის მწარმოებლებისა/ექსპორტიორებისათვის კიდევ უფრო რთულია იმპორტიორი ქვეყნის მიერ დადგენილი ანალიზის პარამეტრების დაკმაყოფილება, ვინაიდან ეს დაკავშირებულია მაღალ ხარჯებთან და მოითხოვს უფრო მეტ დროს.

თავლის ექსპორტი

ევროკავშირმა საქართველო მესამე ქვეყნების სიაში შეიყვანა. ეს ნიშნავს, რომ ქართული თავლის ევროკავშირის ბაზარზე შეტანა დაშვებულია. თუმცა, ევროკავშირი ერთადერთი ბაზარი არ არის.

ექსპორტის შემთხვევაში, თავლის ხარისხი უნდა აკმაყოფილებდეს, როგორც ადგილობრივი, ასევე მიმღები ქვეყნის მოთხოვნებს.

კომპანია „*კახური ტრადიციული მეღვინეობა*“ იყო პირველი, ვინც განახორციელა ქართული თავლის პირველი ოფიციალური ექსპორტი კანადაში, არაბთა გაერთიანებულ სამიროებში, იაპონიაში.

საერთაშორისო ბაზარზე ქართული თავლს ნაკლებად იცნობენ. საერთაშორისო ბაზარი გაჯერებულია ჩინური და სხვა ინდუსტრიული თავლით, რომლის ფასი გაცილებით დაბალია (2 ევროდან), ვიდრე ქართული თავლის ფასი ადგილობრივ ბაზარზე.

ამ მხრივ საინტერესოა შემდეგი თემები:

- როგორი თავლი უნდა ჩაბარდეს თავლის საწარმოში
- რა მოთხოვნებს უნდა აკმაყოფილებდეს
- რა ეტაპები უნდა გაიაროს საწარმომ თავლის ექსპორტამდე
- რა როლის აქვს სურსათის ეროვნულ სააგენტოს

ს ა ს ა რ გ ე ბ ლ ო ბ მ უ ლ ე ბ ი

ქართული რძის ნიშანი www.georgianmilk.ge

აგრო სექტორის მულტიფუნქციური პლატფორმა www.agroface.ge

სურსათის ეროვნული სააგენტო www.nfa.ge

ქართული თავლის საპრომოუშენო ვებგვერდი www.honeyofgeorgia.com

ჯარას თავლის საპრომოუშენო ვებგვერდი www.jarahoney.com

საქართველოს მეფუტკრეთა გაერთიანება www.geobeekeepers.ge

ჯარას მეფუტკრეთა ასოციაცია www.jarabeekeepers.org

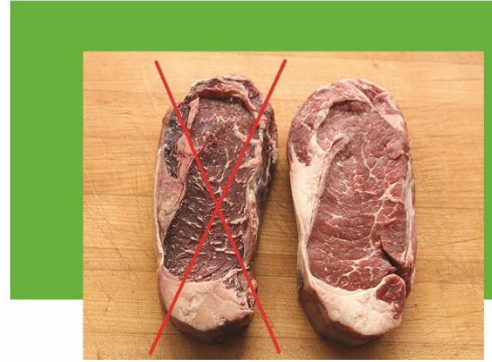
ხორცის შეძენისას გთხოვთ ყურადღება მიაქციოთ ქვემოთ ჩამოთვლილ წესებს

🐾 საქონლის და ცხვრის ხორცი უნდა იყოს ჟოლოსფერ-წითელი, ხბოს ხორცი - ვარდისფერი, ღორის ხორცი - ღია წითლიდან მოვარდისფრო შეფერილობის;

🐾 ძროხის ცხიმი უნდა იყოს მოყვითალო შეფერილობის, მაგარი კონსისტენციის; ცხვრის ცხიმი უნდა იყოს მკრთალი ფერის, მაგარი; ღორის ცხიმი უნდა იყოს თეთრი ერთგვაროვანი;

🐾 ხორცის ზედაპირზე უნდა იყოს წარმოქმნილი „სიმშრალის ქერქი“, თითის დაჭერისას წარმოქმნილი ფოსო სწრაფად უნდა გასწორდეს;

🐾 ხორცს არ უნდა ჰქონდეს მუქი ლაქები, გარქოვანებული ნაწილები და ლორწო.



ს ა ვ ა ლ დ ე ბ უ ლ ი ა!

- ✓ ცხოველთა სასაკლაოზე ვეტერინარის ზედამხედველობით დაკლული ცხოველის ხორცზე უნდა იყოს დასმული ჯანმრთელობის ნიშანდება.
- ✓ ხორცის შეძენისას მომხმარებელს უფლება აქვს მოითხოვოს ინფორმაცია ხორცის ეტიკეტებისა და ვეტერინარული მოწმობა N2 შესახებ.



ხორცის ეტიკეტირება სავალდებულოა!

ხორცის ეტიკეტზე უნდა ეწეროს:

- ✓ ხორცის დასახელება
- ✓ ცხოველის დაბადების, გამოზრდის და დაკვლის ადგილი
- ✓ ბიზნესოპერატორის აღიარების ნომერი
- ✓ საყურე ნიშნის N (საყურე ნიშნის არქონის შემთხვევაში სასაკლაოზე მინიჭებული რიგითი N)
- ✓ წარმოების თარიღი
- ✓ შენახვის პირობები
- ✓ შენახვის ვადა
- ✓ ეტიკეტზე განთავსებული ინფორმაცია არ უნდა იშლებოდეს და უნდა იყოს ადვილად წასაკითხი!

ხორცთან მომუშავე/მომსახურე პერსონალი ვალდებულია!

- ✓ შეიმოსოს სუფთა ტანსაცმლით
- ✓ დაიცვას სამუშაო გარემოს ჰიგიენის წესები
- ✓ მომსახურე პერსონალი არ უნდა ეწეოდეს, სვამდეს, ჭამდეს ან ღეჭავდეს საღებ რეზინის სამუშაო პროცესის დროს
- ✓ მომსახურე პერსონალმა უნდა აირიდოს ხელის შეხება სახეზე, ცხვირზე, ასევე ხველება და ცემინება იმ ადგილას სადაც არის განთავსებული საკვები სურსათი



სავალდებულოა ტემპერატურული რეჟიმების დაცვა

შინაური ცხოველის/ფრინველის/ ბოცვრის სასაკლაოზე დაკვლიდან მზა საკვების მომზადებამდე.

- მსხვილ ნაჭრებად დაჭრილი ცხოველის (საქონლის, ღორის, ცხვრის, ბოცვრის, ფრინველის) დაუფასოებელი ხორცის (ტანხორცის ნახევარი, მეოთხედი, მეექვსედი) შენახვის ტემპერატურა უნდა იყოს $+2^{\circ}\text{C}$ - $+6^{\circ}\text{C}$;
- 0,25-დან 1 კგ-მდე დაუფასოებელი ხორცის ნაჭრების შენახვის პირობები უნდა იყოს $+2^{\circ}\text{C}$ - $+6^{\circ}\text{C}$;
- სარეალიზაციო ობიექტებში დამზადებული ხორცის ფარშის შენახვის ტემპერატურა $+2^{\circ}\text{C}$, სარეალიზაციო დრო 6 საათის განმავლობაში;
- რეალიზაციისა და შენახვის დეტალური ვადები იხილეთ ხორცის ეტიკეტზე!

აკრძალულია ხორცის დამუშავება ხის კუნძზე!

- ✓ ხორცის დასამუშავებლად გამოიყენეთ სურსათთან შეხებაში დასაშვები, არამტკრევადი, მყარი ზედაპირის მქონე მასალა!
- ✓ უზრუნველყოთ ხორცსაკვები მანქანის სუფთად შენახვა!



ქუჩაში, დაბინძურებულ გარემოში ყველისა და რძის პროდუქტების შეძენა ხელს უწყობს მოწამვლის გამოწვევები მიკროორგანიზმების გამრავლებასა და გავრცელებას და საფრთხეს უქმნის თქვენსა და თქვენი ოჯახის წევრების ჯანმრთელობას.

ნუ შეიძენთ ყველს და რძის პროდუქტებს ქუჩაში, სადაც არ არის დაცული ჰიგიენური ნორმები და ტემპერატურული რეჟიმები!

ყველისა და რძის ნაწარმის შეძენისას, გთხოვთ ყურადღება მიამციროთ ქვემოთ ჩამოთვლილ მოთხოვნებს:

ს ა ვ ა ლ დ ე ბ უ ლ ო ა რძის, რძის ნაწარმისა და რძის შემცველი პროდუქტების ეტიკეტირება!

✓ სურსათი, რომელიც შეიცავს მცენარეულ ცხიმს არ წარმოადგენს რძის ნაწარმს და მისი დასახელება უნდა იყოს „**რძის შემცველი პროდუქტი**“.

✓ რძის შემცველი პროდუქტის დასახელება არ შეიძლება იყოს „ყველი“, „ხაჭო“, „არაჟანი“, „მანონი“ და ა.შ.

ყველის ეტიკეტზე მითითებული უნდა იყოს შემდეგი მონაცემები:

- ✓ ყველის სახეობა
- ✓ საწარმოს დასახელება, მისამართი
- ✓ საწარმოს აღიარების ნომერი
- ✓ პროდუქციის შემადგენლობა
- ✓ სტანდარტის ნომერი
- ✓ დამზადების თარიღი
- ✓ შენახვის პირობები
- ✓ ენერგეტიკული ღირებულება 100 გრ პროდუქტში
- ✓ მასა



თუ ყველი და რძის სხვა ნაწარმი დამზადებულია რძის ფხვნილით, შემადგენლობაში უნდა მიეთითოს რომ ეს პროდუქტი დამზადებულია ალდგენილი რძით!

შეფუთული ყველის ეტიკეტი უნდა განთავსდეს შეფუთვის თითოეულ ერთეულზე;
შეუფუთავი ყველის ეტიკეტი შეიძლება იყოს წარმოდგენილი ჩანართი ფურცლის სახით;
ეტიკეტზე განთავსებული ინფორმაცია უნდა იყოს მომხმარებლისათვის ადვილად წასაპითხი

- ყველისა და რძის ნაწარმის რეალიზაცია უნდა ხდებოდეს დახლმაცივრებიდან ეტიკეტზე მითითებული ტემპერატურული რეჟიმების დაცვის შესაბამისად
- ყველისა და რძის სხვა პროდუქტების მაცივარში შენახვის ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს $+10^{\circ}\text{C}$. (მაგ. პასტერიზებული რძე, ხაჭო, ნაღები, მანონი და სხვა)

ეტიკეტირების წესის დარღვევისთვის ბიზნესოპერატორების მიმართ გატარდება კანონმდებლობით გათვალისწინებული ღონისძიებები;
ეტიკეტირების წესის დარღვევის შემთხვევაში შეგიძლიათ დარეკოთ სურსათის ეროვნული სააგენტოს ცხელი ხაზის ნომერზე;

დაიცავით თქვენი, როგორც მომხმარებლის უფლებები!



მომსახურე პერსონალი უნდა ატარებდეს:

- ✓ სუფთა ტანსაცმელს და თავსაბურავს;
- ✓ იცავდეს სამუშაო გარემოს სისუფთავისა და ჰიგიენის წესებს;
- ✓ მომსახურე პერსონალი არ უნდა ეწეოდეს, სვამდეს, ჭამდეს ან ღეჭავდეს საღებ რეზინის როცა ეხება სურსათს;
- ✓ მომსახურე პერსონალმა უნდა აირიდოს ხელის შეხება სახეზე, ცხვირზე, ასევე ხველება და ცემინება იმ ადგილას სადაც არის განთავსებული საკვები პროდუქტი.

არ არის რეკომენდირებული

ყველისა და რძის პროდუქტების სხვა კვების პროდუქტებთან ერთ მაცივარში მოთავსება/ რეალიზაცია!