

ტრენინგ-კურსი

კურსის სახელწოდება: სურსათის უვნებლობა ბიზნეს-ოპერატორებისთვის

კურსის მოცულობა: 15 სთ.

კურსის განხორციელებაში მონაწილე მასწავლებლები:

დადიანი ქეთევანი (CV თან ერთვის)

მიქაძე გია (CV თან ერთვის)

კობახიძე რევაზი (CV თან ერთვის)

კურსის სამიზნე ჯგუფის აღწერა: სასწავლო კურსი განკუთვნილია ბიზნეს-ოპერატორებისთვის და სურსათის მიმოქცევის სხვადასხვა ეტაპზე დაკავებული პერსონალისთვის, სურსათის უვნებლობის რეფორმით დაინტერესებულ ფოკუს-ჯგუფებში შემავალი ფიზიკური და იურიდიული პირებისთვის. ასევე, იმ მომიჯნავე სფეროებში მომუშავე პირებისათვის, რომელთაც თავიანთი საქმიანობიდან ან სამომავლო პერსპექტივებიდან გამომდინარე აქვთ დაინტერესება აღნიშნული პროგრამის გავლისა ან/და საჭიროებენ დაადასტურონ თავიანთი კომპეტენციები სურსათის უვნებლობის სფეროში.

კურსში ჩართვის წინაპირობა მსმენელთათვის: ზოგადი განათლების საბაზო

საფეხური. დამატებითი მოთხოვნაა-მინიმალური ასაკი 18 წელი.

კურსის მიზნები და მოსალოდნელი შედეგები:

კურსის სტრუქტურა და შინაარსი: კურსის მიზანია მოამზადოს სპეციალისტები, რომლებიც თავიანთი ინტერესებიდან გამომდინარე შეძლებენ დაიცვან სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფი პრინციპები, წესები და პროცედურები თავიანთი პრაქტიკული საქმიანობების განხორციელებისას, როგორც სურსათის გადამამუშავებელ საწარმოებში, ასევე სადისტრიბუციო ობიექტებსა და ცხოველური, თუ მცენარეული წარმოშობის სურსათის პირველადი წარმოებისას. შეძლებენ შეაფასონ სურსათის უვნებლობაზე ზემომქმედი საფრთხეები; გაათვითცნობიერონ შესაფუთი მასალებისა და ტარის მნიშვნელობა და როლი სურსათის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად; ხელი შეუწყონ კარგი ჰიგიენის პრაქტიკის განხორციელებას, სწორად აწარმოონ სურსათის უვნებლობის სფეროში არსებული კანონმდებლობით დადგენილი დოკუმენტაცია და განხორციელონ ჩანაწერები; სწორი წარმოდგენები ჰქონდეთ სურსათის ხარისხსა და ფალსიფიკაციაზე, იცოდნენ სხვადასხვა ჯგუფის სურსათის მიმართ დადგენილი ნორმატივები; ზოგადი წარმოდგენები იქონიონ სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემებსა და სტანდარტებზე.

(მიუთითეთ ძირითადი საკითხები, საათების რაოდენობა თითოეული საკითხისათვის, აქტივობა, ლიტერატურა/მასალა)

| # | სესიების თემები | საათების რაოდენობა თითოეული სესიისათვის | აქტივობის სახე | ლიტერატურა/სასწავლო მასალა |
|----|--|---|----------------|--|
| 1. | სურსათის უვნებლობის მეცნიერული საფუძვლები, თანამედროვე პრინციპები და სამართლებრივი რეგულირების ზოგადი დებულებები | 1 | თეორიული კურსი | წინასწარ მომზადებული კონსპექტები, დანართში დასახელებული წყაროების გამოყენებით. |
| ა | სურსათის უვნებლობის მეცნიერული საფუძვლები, სურსათის უვნებლობის პოლიტიკა საქართველოში; | | | |
| ბ | ეროვნული სამართლებრივი აქტები - კანონები, დადგენილებები, ბრძანებები, სხვა ნორმატიული აქტები; | | | |
| გ | საერთაშორისო (ევროკავშირის რეგულაციები, დირექტივები). | | | |
| 2. | სურსათის უვნებლობაზე მომქმედი პოტენციური საფრთხეები | 3 სთ | თეორიული კურსი | |
| ა | ბიოლოგიური, ქიმიური, და ფიზიკური საფრთხეები | | | |
| ბ | საფრთხეების პრევენცია, აღკვეთა ან მისაღებ დონემდე შემცირება | | | |
| გ | საკვებისმიერი დაავადებები | | | |
| 3. | კარგი ჰიგიენის პრაქტიკა GMP | 3 სთ | თეორიული კურსი | |
| ა | სასურსათო პროდუქტების | | | |

| | | | | |
|----|---|------|----------------|--|
| | საწარმოების სათავსების მოწყობა, აღჭურვა, ექსპლოატაცია; წყალმომარაგება და კანალიზაცია; განათება, ვენტილაცია; დერატიზაცია/დეზინსექცია; სასურსათო და საყოფაცხოვრებო ნარჩენების მართვა; პროდუქტების ტრანსპორტირება; | | | |
| ბ | სასურსათო პროდუქტების წარმოების, გადამუშავების, დაფასების, დისტრიბუციისა და რეალიზაციის პირობები (ტემპერატურული რეჟიმები, ჯვარედინი დაბინძურება, სათავსების, ტექნოლოგიური აღჭურვილობის, მოწყობილობების, ინვენტარის, რეცხვა/დეზინფექცია); მიკვლევადობა; ეტიკეტირება; | | | |
| გ | დოკუმენტაცია და ჩანაწერები | | | |
| 4. | მთხოვნები პერსონალისადმი | 1 სთ | თეორიული კურსი | |
| | პერსონალის პირადი ჰიგიენა; | | | |
| | ჯანმრთელობის მდგომარეობა; | | | |
| | სწავლებები, მომხმარებელთა უფლებების დაცვა. | | | |
| 5. | სურსათის ექსპერტიზა | 1 სთ | თეორიული კურსი | |
| ა | სასურსათო პროდუქტების უვნებლობისა და ხარისხის ეროვნული და | | | |

| | | | | |
|----|--|------|----------------|--|
| | საერთაშორისო ნორმატივები (მიკრობიოლოგიური და ფიზიკო-ქიმიური); | | | |
| ბ | პროდუქციის ექსპერტიზის ზოგადი საფუძვლები, შესაბამისობის შეფასების პროცედურები; | | | |
| გ | სურსათის ხარისხი და ფალსიფიკაცია | | | |
| 6. | მოთხოვნები სასურსათო პროდუქტების შესაფუთი მასალებისადმი, სურსათთან შეხებაში მყოფი ტარისადმი | 1 სთ | თეორიული კურსი | |
| ა | სასურსათო პროდუქტების შესაფუთი მასალებისა და სურსათთან შეხებაში მყოფი ტარის მიმართ მოქმედი ეროვნული და საერთაშორისო ნორმატიული აქტები; | | | |
| ბ | სასურსათო პროდუქტების შესაფუთი მასალებისა და სურსათთან შეხებაში მყოფი ტარის ექსპერტიზის ზოგადი საფუძვლები. | | | |
| 7. | სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა HACCP; საერთაშორისო სტანდარტების ზოგადი მიმოხილვა | 2 სთ | თეორიული კურსი | |
| ა | ზოგადი მიმოხილვა; - - HACCP – ის სისტემის პრინციპები; | | | |
| ბ | HACCP – ის დანერგვამდე მოსამზადებელი ეტაპები | | | |

| | | | | |
|----|---|------|----------------------|--|
| გ | დანერგილი სისტემის აუდიტი; - ISO 22000 | | | |
| დ | კოდექს ალიმენტარიუსის სტანდარტები; | | | |
| ე | სხვა საერთაშორისო სტანდარტები. | | | |
| 8. | პრაქტიკული მეცადინეობა | 2 სთ | სიტუაციური ამოცანები | |
| | | | | |
| | საბოლოო ტესტირება | 1 სთ | | |

ტრენინგ-კურსის დამთავრების შემდეგ ჩატარდება ტესტირება. სერტიფიკატის ასაღებად აუცილებელია საბოლოო ტესტის საერთო კითხვების არანაკლებ 70%-ზე სწორი პასუხის გაცემა.

სასწავლო ლიტერატურა

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

1. საქართველოს კანონი - „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“ ;
2. საქართველოს კანონი - „პროდუქტის უსაფრთხოებისა და თავისუფალი მიმოქცევის კოდექსი“;
3. საქართველოს მთავრობის დადგენილება N 90 – „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“;
4. საქართველოს მთავრობის დადგენილება N173 – „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის ზოგადი წესისა და სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში

ზედამხედველობის, მონიტორინგისა და სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესის შესახებ“;

5. საქართველოს მთავრობის დადგენილება N282 – „სურსათის/ცხოველის საკვების მწარმოებელი საწარმოს/დისტრიბუტორის ჰიგიენის გამარტივებული წესის შესახებ“;

6. საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის ბრძანება №301/ნ „სასურსათო ნედლეულისა და კვების პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების სანიტარიული წესების დამტკიცების შესახებ“;

7. საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის ბრძანება №305/ნ „თევზის პროდუქციის წარმოებისა და რეალიზაციის სანიტარიული წესების დამტკიცების შესახებ“;

8. საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის ბრძანება №11/ნ - „კვების მრეწველობის ზოგიერთი ტიპის საწარმოს მოწყობის, აღჭურვისა და ექსპლუატაციის სანიტარიული წესების დამტკიცების შესახებ“

9. საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის ბრძანება 304/ნ - „კვების მრეწველობის ზოგიერთი ტიპის საწარმოს მოწყობის, აღჭურვისა და ექსპლუატაციის სანიტარიული წესების დამტკიცების შესახებ“

10. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის ბრძანება №2-231 - „სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნების დამტკიცების შესახებ“;

11. საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის ბრძანება №311/ნ - „საკვებდანამატების გამოყენების სანიტარიული წესებისა და ნორმების დამტკიცების შესახებ“ ;

12. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის ბრძანება №2-75 - „საქართველოში გამოსაყენებლად ნებადართული პესტიციდების სახელმწიფო კატალოგის დამტკიცების თაობაზე“;

13. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის ბრძანება №2-32 - „საგამოცდო ლაბორატორიისა და სადეგუსტაციო კომისიისათვის წარსადგენად ნიმუშის აღების წესის დამტკიცების შესახებ“ ;

14. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის ბრძანება №2-101 – „ვეტერინარულ-სანიტარიული უსაფრთხოების წესების დამტკიცების შესახებ“;

15. ევროსაბჭოს დირექტივა 852/2004 ჰიგიენის შესახებ;

16. ევროსაბჭოს დირექტივა 882/2004 ჰიგიენური კონტროლის განხორციელების შესახებ;

17. ქ. დადიანი, რ. კობახიძე - სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის უზრუნველყოფა და ჯანსაღი კვება -რეალობა, საქართველოში არსებული მდგომარეობა, პერსპექტივები და რეკომენდაციები/საქართველოს სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრის ბიულეტენი N115. 1-65 გვ./ჰ

რეკომენდებული ინტერნეტ წყაროები:

www.WHO.int;

www.Codexalimentarius.net;

www.wto.org; www.oie.int;

www.Consumersinternational.org;

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.jhsph.edu/dept/ehs/programs/non-degree/index.html>;

<http://my-capital.ru/metodi-ocenki-riskov.html>;

<http://files.rushim.ru/books/Books2/Toxbooks/ocenska-riska-avarij.pdf>;

კურსის განხორციელებისათვის საჭირო მატერიალურ-ტექნიკური რესურსები:

სასწავლო პროცესის წარმართვისათვის გამოიყენება თსუ-ის სასწავლო აუდიტორიები.