

სასერტიფიკატო კურსი

კურსის სახელწოდება: სურსათის უვნებლობა და საინსპექციო კონტროლი

კურსის მოცულობა: 87 საკონტაქტო საათი.

კურსის ხელმძღვანელები:

ქეთევან დადიანი - თსუ მედიცინის ფაკულტეტის ასოცირებული პროფესორი,

გია მიქაძე - PHD, მედიცინის მეცნიერებათა აკადემიური დოქტორი.

კურსის განხორციელებაში მონაწილე მასწავლებლები:

ქეთევან დადიანი - თსუ მედიცინის ფაკულტეტის ასოცირებული პროფესორი (CV თან ერთვის);

ნინო ჩიხლაძე - თსუ მედიცინის ფაკულტეტის ასოცირებული პროფესორი (CV თან ერთვის);

ნატა ყაზახაშვილი - თსუ მედიცინის ფაკულტეტის ასოცირებული პროფესორი (CV თან ერთვის);

გია მიქაძე - (CV თან ერთვის);

რეზო კობახიძე - (CV თან ერთვის);

დემნა ხელაია - (CV თან ერთვის);

ოთარ სხვიტარიძე - (CV თან ერთვის);

კურსის სამიზნე ჯგუფის აღწერა: 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 სურსათის უვნებლობის სფეროში.

კურსში ჩართვის წინაპირობა მსმენელთათვის: ზოგადი განათლების საბაზო საფეხური. დამატებითი მოთხოვნაა-მინიმალური ასაკი 18 წელი.

კურსის მიზნები და მოსალოდნელი შედეგები: კურსის მიზანია მოამზადოს სურსათის უვნებლობის სპეციალისტები, რომლებიც შეძლებენ შეაფასონ სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფი ძირითადი ფაქტორები და პრინციპები და განახორციელონ საინსპექციო კონტროლი სურსათის მიმოქცევის სხვადასხვა ეტაპზე.

კურსის გავლის შემდეგ მსმენელი შეიძენს:

1. **ცოდნას** სურსათთან ასოცირებულ საფრთხეებზე; სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფი ძირითად საკანონმდებლო მოთხოვნებზე; სურსათში ნორმირებას დაქვემდებარებულ ქიმიურ, ბიოლოგიურ, რადიოლოგიურ ფაქტორებზე; სურსათის ხარისხსა და ხარისხის მართვის ინსტრუქტურაზე; სხვადასხვა ჯგუფის სასურსათო პროდუქციის 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; სურსათის ბიზნეს-ოპერატორებზე კონტროლის განხორციელების ფორმებსა და მეთოდებზე.

2. **ცოდნის პრაქტიკაში გამოყენების უნარს:** მსმენელი შეძლებს მიღებული ცოდნა სურსათის უვნებლობის შესახებ, სურსათის უვნებლობაზე საინსპექციო კონტროლის განხორციელების წესისა და პროცედურების, ასევე სურსათის უვნებლობაზე საინსპექციო კონტროლისას განსახორციელებელი გამოკვლევებისა და შემოწმებების შესახებ გამოიყენოს პრაქტიკაში და განახორციელოს სხვადასხვა ტიპის ბიზნეს-ოპერატორების საინსპექციო კონტროლი.

3. **შეფასებისა და დასკვნის უნარს:** შეძლებს შეაფასოს სურსათის ბიზნესოპერატორის ფაქტიური მდგომარეობის დადგენილ ან ზოგად მოთხოვნებთან შესაბამისობა, ამოიცნოს კრიტიკული და არაკრიტიკული შეუსაბამობები და მათი გამომწვევი ფაქტორები, ბიზნეს-ოპერატორს მიაწოდოს შესაბამისი რჩევები და რეკომენდაციები.

4. **სწავლის უნარს:** მიღებული ცოდნისა და ინფორმაციის საფუძველზე მოიძიოს შესაბამისი წყაროები, რომლებიც უზრუნველყოფენ მის უწყვეტ პროფესიულ განვითარებას.

5. **კომუნიკაციის უნარს:** შეეძლება კომუნიკაციის დამყარება ბიზნეს-სუბიექტებთან, ამ სფეროში მოღვაწე და დაინტერესებულ სუბიექტებთან; ასევე შეიძენს სხვისი საუბრის მოსმენის, გააზრებისა და საჭიროებისას დაზუსტების უნარს, თავის საქმიანობაში საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიების გამოყენების უნარს.

მონაწილეთა შეფასების სიტემა: მსმენელთა შეფასების სისტემა 100 ქულიანი და მრავალკომპონენტია. თითოეულ კომპონენტზე გადანაწილებული ქულების ხვედრითი წილია:

1. დასწრება -10%
2. I მოდულის შუალედური შეფასება - 15%
3. II მოდულის შუალედური შეფასება - 15%
4. პრაქტიკა და ინსპექტირების ინიცირებისას
შესაბამისი უნარ-ჩვევების გამოვლენა -20%
5. საბოლოო გამოცდა - -40 %

სერტიფიკატის მინიჭების მოთხოვნები:

სერტიფიკატის მინიჭება შესაძლებელი იქნება პროგრამით გათვალისწინებული სწავლის შედეგების მიღწევის შემდეგ, რაც გამოიხატება მონაწილეთა შეფასების სისტემაში ასახული კომპონენტების მიხედვით 70%-იანი ზღვარის გადალახვის შემთხვევაში.

კურსის სტრუქტურა და შინაარსი:

კურსი შედგება: 2 თეორიული მოდულისაგან - სურსათის უვნებლობა (40 სთ), საინსპექციო კონტროლი (30 სთ), ორი შუალედური გამოკითხვა (1+1 სთ) და პრაქტიკა (15 სთ). საბოლოო გამოცდა (1 სთ)

(სულ 88 სთ)

| # | სესიების თემები | საათების რაოდენობა თითოეული სესიისათვის | ლიტერატურა |
|-----------------|-----------------|---|------------|
| მოდული I | | | |

| სურსათის უვნებლობა | | | |
|--------------------|--|---|---|
| 1 | ჯანსაღი კვება. ოპტიმალური კვების პრინციპები. სურსათის უვნებლობა. სურსათის უვნებლობის განმაპირობებელი ფაქტორები. ფიზიკური, ქიმიური და ბიოლოგიური საფრთხეების ზოგადი მიმოხილვა. | 1 | კონსპექტები, რომელიც მომზადებული იქნება სხვადასხვა წყაროებზე დარდნობით: |
| 2 | სურსათში ნორმირებას დაქვემდებარებული ქიმიური ნივთიერებები. ტოქსიკური ელემენტები, მიკოტოქსინები, პესტიციდები, ჰორმონალური პრეპარატები და ანტიბიოტიკები, პოლიქლორირებული დიფენილები, აზოტის შემცველი ნივთიერებები, რადიონუკლიდები. | 1 | |
| 3 | ტოქსიკური ელემენტებით (ტყვია, ვერცხლისწყალი, დარიშხანი, ქრომი, კადმიუმი, კალა, და სხვა) სურსათის დაბინძურების განმაპირობებელი საწარმოო და გარემო ფაქტორები. | 1 | |
| 4 | მიკოტოქსინებით (<i>aflatoqsinebi</i> B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ , <i>dezoqsinivalenoli</i> (<i>vomitoqsini</i>), <i>zearalenoni</i> , <i>T-2 toqsini</i> , <i>ობრატოქსინი A</i> , <i>patuli-ni</i> , <i>afalatoqsini</i> M ₁ , M ₂) სურსათის დაბინძურების განმაპირობებელი საწარმოო და გარემო ფაქტორები. | 1 | |
| 5 | პესტიციდებით (<i>heqsaqlor-cikloheqsano</i> (<i>samive izomero</i>), <i>ddt da miso metabolitebo</i> , <i>vercxliswyal-organuli pes-ticidebi</i> , <i>2,4-d mJava</i> , <i>misi marilebi da eTerebi</i> და სხვა) და აგროქიმიკატებით სურსათის დაბინძურების განმაპირობებელი საწარმოო და გარემო ფაქტორები. | 1 | |
| 6 | ვეტ-პრეპარატებით მ.შ. | 1 | |

| | | | |
|----|---|---|--|
| | ცხოველთა ზრდის მასტიმულირებელი ჰორმონალური პრეპარატებით და სამ-კურნალო ანტიბიოტიკებით სურსათის დაბინძურების განმაპირობებელი ფაქტორები. | | |
| 7 | პოლიქლორირებული ბიფენილებით (მათ შორის benz(a)pireნიო , დიოქსინით და სხვა) სურსათის დაბინძურების განმაპირობებელი სა-წარმოო და გარემო ფაქტორები. | 1 | |
| 8 | აზოტის შემცველი ნივთიერებებით (histaminით, nitrateებით, ნიტრი-ტებით, N-nitrozamineებით, 3-4 ბუ-თანის მჟავით და სხვა) სურსათის დაბინძურების განმაპირობებელი სა-წარმოო და გარემო ფაქტორები. | 1 | |
| 9 | რადიონუკლიდებით (caesium-137 და stroncium-90 და სხვა) სურსათის დაბინძურების განმაპირობებელი ფაქტორები. | 1 | |
| 10 | ცხიმებში ჟანგვითი რიცხვისა და წყალბადური რიცხვის განსაზღვრის მნიშვნელობა და მათი ზრდის გან-მაპირობებელი ფაქტორები. | 1 | |
| 11 | სურსათში ნორმირებას დაქვემდებარებული ბიოლოგიური ფაქტორები: მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები და მიკრობთა ტოქსინები. პრობიოტური მიკროორგანიზმები, პრებიოტიკები. | 1 | |
| 12 | პარაზიტული დაავადებების | 1 | |

| | | | |
|----|---|---|--|
| | გამომ-წვევები, სურსათში მათი ჰიგიენური ნორმირება და პარაზიტული დაავადებების პრევენციის ღონისძიებები. | | |
| 13 | ბიოლოგიურად აქტიური დანამატები. საკვებდანამატები და მათი კლასიფიკაცია. საკვებდანამატების მნიშვნელობა და მათგან განპირობებული რისკები. | 1 | |
| 14 | ალერგენები. | 1 | |
| 15 | ორგანული, ფორტიფიცირებული, ახალი და სპეციალური დანიშნულების სურსათის წარმოება. გენმოდულიფიცირებული პროდუქტები და ორგანიზმები. ნანომასალები და ნანოპროდუქტები სურსათის წარმოებაში. | 1 | |
| 16 | კვებითი მოშხამები (მწვავე და ქრონიკული). მიკრობული ეტიოლოგიის კვებითი მოშხამებები (კვებითი ტოქსიკონფექციები, კვებითი ტოქსიკოზები, მიქსტები). სურსათით განპირობებული პარაზიტული დაავადებები. სურსათით განპირობებული ქიმიური მოშხამებები. კვებითი მოშხამებების პროფილაქტიკის გზები. | 1 | |
| 17 | სურსათის ხარისხი და ფალსიფიკაცია. | 1 | |
| 18 | ხარისხის მართვის ინფრასტრუქტურა: მეტროლოგია, სტანდარტიზაცია, ტექნიკური რეგულირება, აკრედიტაცია, შესაბამისობის შეფასება | 1 | |

| | | | |
|----|---|---|--|
| | (ლაბორა-ტორიები, სერტიფიცირება, ინს-პექტირება). | | |
| 19 | ვეტერინარიის საფუძვლები. ეპიზო-ოტია, დაკვლამდე და დაკვლის-შემდგომი შემოწმება, ცხოველთა და-ავადებები და მათი პროფილაქტიკა. | 2 | |
| 20 | მცენარეთა დაცვის საფუძვლები. ფი-ტოსანიტარია, მცენარეთა სიჯან-საღის შემოწმება, მცენარეთა დაავა-დებები და მათი პროფილაქტიკა. | 2 | |
| 21 | რძე და რძის პროდუქტები: კვებითი ღირებულება, ქიმიური შემადგენ-ლობა, პრიორიტეტული დამაბინ-ძურებლები, წარმოებისა და გადა-მუშავების თავისებურებები. | 2 | |
| 22 | ხორცი და ხორცპროდუქტები. კვე-ბითი ღირებულება, ქიმიური შემად-გენლობა, პრიორიტეტული დამაბინ-ძურებლები, წარმოებისა და გადა-მუშავების თავისებურებები. | 2 | |
| 23 | თევზი და ზღვის სხვა პროდუქტები. კვებითი ღირებულება, ქიმიური შე-მადგენლობა, პრიორიტეტული და-მაბინძურებლები, წარმოებისა და გა-დამუშავების თავისებურებები. | 2 | |
| 24 | კონსერვები. პრესერვები. კონსერ-ვების ჯგუფები. პრიორიტეტული საფრთხეები, წარმოებისა და გადა-მუშავების თავისებურებები. | 2 | |

| | | | |
|----|---|---|--|
| | | | |
| 25 | <p>მცენარეული და ცხოველური ცხი-მები. კვებითი ღირებულება, ქიმიური შემადგენლობა, პრიორიტეტული დამაბინძურებლები, წარმოებისა და გადამუშავების თავისებურებები.</p> | 1 | |
| 26 | <p>ხილ-ბოსტნეული და მათი გადამუშავების პროდუქტები. კვებითი ღირებულება, ქიმიური შემადგენლობა, პრიორიტეტული დამაბინძურებლები, წარმოებისა და გადამუშავების თავისებურებები.</p> | 1 | |
| 27 | <p>პური და პურ-ფუნთუშეული. კვებითი ღირებულება, ქიმიური შემადგენლობა, პრიორიტეტული დამაბინძურებლები, წარმოებისა და გადამუშავების თავისებურებები.</p> | 1 | |
| 28 | <p>მარცვლეული, მათი კვებითი ღირებულება, ქიმიური შემადგენლობა, პრიორიტეტული დამაბინძურებლები, წარმოებისა და გადამუშავების თავისებურებები.</p> | 1 | |
| 29 | <p>თხილყული. კვებითი ღირებულება, ქიმიური შემადგენლობა, პრიორიტეტული დამაბინძურებლები, წარმოებისა და გადამუშავების თავისებურებები.</p> | 1 | |
| 30 | <p>საკონდიტრო ნაწარმი, თაფლი, შაქარი. კვებითი ღირებულება, ქიმიური შემადგენლობა, პრიორიტეტული დამაბინძურებლები, წარმოებისა და გადამუშავების</p> | 1 | |

| | | | |
|----|--|-------------|--|
| | თავისებურებები. | | |
| 31 | ალკოჰოლიანი და მცირეალკოჰოლიანი სასმელები . კვებითი ღირე-ბულება, ქიმიური შემადგენლობა, პრიორიტეტული დამაბინძურებლე-ბი, წარმოებისა და გადამუშავების თავისებურებები. | 1 | |
| 32 | უალკოჰოლო სასმელები, ჩაი. კვები-თი ღირებულება, ქიმიური შემად-გენლობა, პრიორიტეტული დამაბინ-ძურებლები, წარმოებისა და გადამუ-შავების თავისებურებები. | 1 | |
| 33 | ბავშვთა კვების პროდუქტები. დამა-ტებითი მოთხოვნები ბავშვთა კვების პროდუქტების უვნებლობისადმი. წარმოებისა და გადამუშავების თავი-სებურებები. | 1 | |
| 34 | სასმელი წყალი და მის მიმართ წაყე-ნებული მოთხოვნები. | 1 | |
| 35 | ცხოველთა საკვების წარმოება და მის მიმართ მოთხოვნები. | 1/40 | |
| | შუალედური გამოკითხვა | 1 სთ | |

| # | სესიების თემები | საათების რაოდენობა თითოეული სესიისათვის | ლიტერატურა |
|---|---|---|--------------------------------------|
| მოდული II საინსპექციო კონტროლი | | | |
| 1 | საქართველოს კანონმდებლობა სურ-სათის უვნებლობის რეგულირების სფეროში. | 1 | ავტორის მიერ მომზადებული კონსპექტები |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | საერთაშორისო კანონ- მდებლობისა და საქართველოს კანონმდებლობის შედარებითი ანალიზი. | | საკანონმდებლო ბაზაზე და ინტერნეტ- რესურსებზე საყრდნობით (იხილეთ დანართი N1) |
| 2 | სურსათის უვნებლობის სფეროში მოქმედი ადგილობრივი, რეგიონალური და საერთაშორისო ორგანიზაციები და მათი უფლებამოსი-ლებანი. | 1 | დანართი N1 |
| 3 | სურსათის უვნებლობის მართვის თანამედროვე სისტემები (GMP, GHP, HACCP, GLOBAL. GAP; ISO და სხვა); მიკვლევადობა. | 3 | დანართი N1 |
| 4 | რისკის ანალიზი. | 1 | დანართი N1 |
| 5 | საინსპექციო კონტროლი, როგორც სახელმწიფო კონტროლის ერთ-ერთი ფორმა და სურსათთან დაკავშირებული რისკების მართვის ერთ-ერთი ღონისძიება. სახელმწიფო კონტროლის წლიური პროგრამა. უფლებამოსილი პირების ქცევის ზოგადი წესები და კომპეტენციები. | 2 | დანართი N1 |
| 6 | სურსათის უვნებლობაზე საინსპექციო კონტროლის განხორციელების წესი და პროცედურები. სურსათის უვნებლობაზე საინსპექციო კონტროლისას განსახორციელებელი გამოკვლევები და შემოწმებები . | 2 | დანართი N1 |

| | | | |
|----|--|---|------------|
| 7 | სურსათის ბიზნეს-ოპერატორების ტიპები (პირველადი წარმოება, საზოგადოებრივი კვება და სხვა) და მათ მიმართ არსებული სპეციფიკური მოთხოვნები. | 1 | დანართი N1 |
| 8 | მოთხოვნები სურსათის გადამამუშავებელი საწარმოების ტერიტორი-ისადმი. ტერიტორიის დაბინძურების პოტენციური წყაროები და დაბინძურების თავიდან აცილების გზები. | 1 | დანართი N1 |
| 9 | მოთხოვნები ნარჩენების შეგროვება-გატანისადმი. | 1 | დანართი N1 |
| 10 | მოთხოვნების სურსათის საწარმოებლად განკუთვნილი შენობებისა და სათავსების მიმართ (ძირითადი სათავსები და დამხმარე სათავსები): დაგეგმარება, კონსტრუქციები, განათება, ვენტილაცია, მოწყობა-აღჭურვა და სხვა. | 1 | დანართი N1 |
| 11 | სადეზინფექციო, სადერატიზაციო და სადესინსექციო სამუშაოების ჩატარება და მათი აღრიცხვა. | 1 | დანართი N1 |
| 12 | მოთხოვნები წყალმომარაგებისა და კანალიზაციისადმი. | 1 | დანართი N1 |
| 13 | მოთხოვნები სურსათთან უშუალო შეხებაში მყოფი საგნების, აღჭურვი-ლობებისა და მოწყობილობები-სადმი. | 1 | დანართი N1 |
| 14 | მოთხოვნები წარმოება-გადამამუშავებისთვის გამოყენებული | 1 | დანართი N1 |

| | | | |
|----|--|---|------------|
| | ნედლე-ულის მიმართ. | | |
| 15 | მოთხოვნები სათანადო ტემპერატურული რეჟიმების შენარჩუნებისადმი და მათი მნიშვნელობა სურსათის ტექნოლოგიური დამუშავების, შენახვისა და ტრანსპორტირების პროცესში. | 1 | დანართი N1 |
| 16 | მოთხოვნების ნედლეულისა და მზა პროდუქციის შენახვისა და ტრანსპორტირებისადმი. | 1 | დანართი N1 |
| 17 | მოთხოვნები სურსათის შეფუთვა-დაფასოებისადმი. მოთხოვნები შესა-ფუთი მასალებისადმი. | 1 | დანართი N1 |
| 18 | მოთხოვნები პერსონალის პირადი ჰიგიენისა და ჯანმრთელობის მდგომარეობისადმი. | 1 | დანართი N1 |
| 19 | მოთხოვნების პირველადი წარმოებისა და მასთან დაკავშირებული პროცედურების მიმართ. | 1 | დანართი N1 |
| 20 | სურსათის ორგანოლეპტიკური შემოწმების ხერხები და მეთოდები. | 1 | დანართი N1 |
| 21 | მოთხოვნები სურსათის ნიშანდება-ეტიკეტირებისადმი. | 1 | დანართი N1 |
| 22 | ცხოველური წარმოშობის სურსათის სპეციალური ჰიგიენური წესები. | 2 | დანართი N1 |
| 23 | საინსპექციო კონტროლისას სხვადასხვა ჯგუფის სურსათის ნიმუშების აღების სქემა, | 1 | დანართი N1 |

| | | | |
|----|--|-------------|------------|
| | პროცედურები და წესები. | | |
| 24 | შეუსაბამობების სახეები. კრიტიკულ-ლი შეუსაბამობა, არაკრიტიკული შეუსაბამობა. | 1 | დანართი N1 |
| 25 | არაკრიტიკული და კრიტიკული შე-უსაბამობების კორექტირების უზ-რუნველმყოფი რეკომენდაციები. | 1/30 | დანართი N1 |
| | შუალედური გამოკითხვა | 1 სთ | |
| | 1. პრაქტიკა: სახელმწიფო და კერძო სტრუქტურაში. საწარმოებში ინსპექტირების ინიცირება და შესაბამისობის აქტის გაფორმება. | 15 | |

კურსის განხორციელებისათვის საჭირო მატერიალურ-ტექნიკური რესურსები:

სასწავლო პროცესის წარმართვისათვის გამოიყენება თსუ-ს სასწავლო აუდიტორიები.

პრაქტიკა განხორციელდება: შესაბამისი ბიზნეს-სუბიექტების ბაზაზე (შპს „ჯორჯიან ეკო“, შპს „მწვანე ოქრო“), რომლებთანაც თსუ-ს სურსათის უვნებლობისა და საინსპექციო კონტროლის სფეროში სრულყოფილი სწავლების განხორციელების უზრუნველყოფისათვის გაფორმებული აქვს ხელშეკრულება.

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 ბრძანება304/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 სადევუსტაციო 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. სსო/ჯმო ერთობლივი სასურსათო პროგრამის კოდექს ალიმენტარიუსის კომისიის მასალები (სახელმძღვანელო) მეცამეტე გამოცემა (2004 წელი);

18. 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./<http://csrdg.ge>

და სხვა მასალები.

რეკომენდებული ინტერნეტ წყაროები :

www.WHO.int; www.Codexalimentarius.net; www.wto.org; www.oie.int;
www.Consumersinternational.org ; www.efsa.eu.int;

ასევე: <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>;

