



სსიპ სურსათის ეროვნული
სააგენტო

მარშალ გელოვანის გამზ. N36ა
0159 თბილისი, საქართველო
(+995 32) 2 91 91 67
info@nfa.gov.ge

20 ოქტომბერი 2025



N 09/11700

საქართველოს სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრის
მომხმარებლის უფლებების დაცვის პროგრამის კოორდინატორს
ვახტანგ კობალაძეს

ბატონო ვახტანგ,

#4-020 წერილის პასუხად გაცნობებთ, რომ ქვეყანაში დღეისათვის მოქმედი კანონმდებლობის, კერძოდ, საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 09 ნოემბრის #567 დადგენილებით დამტკიცებული „სურსათში ზოგიერთი დამაბინძურებლის (კონტამინანტის) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვრის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტისა“ და საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს #301/ნ ბრძანებით დამტკიცებული „ჰიგიენური მოთხოვნები სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი“ სანიტარიული წესებისა და ნორმების 2.3.2.000-00 შესაბამისად, პურში აფლატოქსინი B1 და აფლატოქსინების B1, B2, G1 და G2 საერთო რაოდენობა (ჯამი) არ ნორმირდება, დასახელებული მაჩვენებლები ნორმირებულია ფქვილში.

აღნიშნული ტექნიკური რეგლამენტის (ინდექსი 2.1.11) შესაბამისად, აფლატოქსინი B1 და აფლატოქსინების B1, B2, G1 და G2 საერთო რაოდენობა (ჯამი) ნორმირებულია ყველა სახის მარცვლოვანსა და მათი გადამუშავებით დამზადებულ პროდუქტებში, ბურღულეულის ჩათვლით.

აქვე განგიმარტავთ, რომ ამავე დადგენილების მე-2 ნაწილის „მიკოტოქსინები“ „სურსათის დასახელება (1)“-ის #1 განმარტების მიხედვით, „ხილი, ბოსტნეული და მარცვლოვანები შეესაბამება „მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის სურსათ(ზე)ში/ცხოველის საკვებ(ზე)ში პესტიციდების ნარჩენების მაქსიმალური დონის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 29 დეკემბრის №623 დადგენილებით განსაზღვრულ სურსათის კატეგორიებს. ეს იმას ნიშნავს, რომ წიწიბურა (*Fagopyrum* sp.) მიეკუთვნება „მარცვლოვნებს“, ხოლო მისგან მიღებული პროდუქტები – „მარცვლოვნებისგან მიღებულ პროდუქტს (ბურღული)“. ამდენად, ხორბლისაგან (მარცვლოვანი) მიღებულ პროდუქტს წარმოადგენს ფქვილი და არა პური.

საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2001 წლის 16 აგვისტოს #301/ნ ბრძანებით დამტკიცებული „ჰიგიენური მოთხოვნები სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი“ სანიტარიული წესებისა და ნორმების #6.4.7 ინდექსის

შესაბამისად, აფლატოქსინი B1 ნორმირებულია და კონტროლდება ნედლეულში (ფქვილში).
აფლატოქსინების B1, B2, G1 და G2 საერთო რაოდენობა (ჯამი) არ ნორმირდება.

გიორგი იაკობაშვილი



სააგენტოს უფროსი - მ.შ.

<https://edocument.ge/mea/public/#/11700-09-2-202510201232>

