აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

სურსათის უვნებლობა - ახლადდამტკიცებული რეგულაციები I ჯგუფი

15.08.2024 - 15.08.2024

ტრენინგის შესახებ

ცნობიერების ამაღლება სურსათის უვნებლობის სფეროში ახლადდამტკიცებული რეგულაციების თაობაზე ჰორეკა სექტორში ჩართული ბიზნესოპერატორებისთვის

ეს აქტივობა ხორციელდება ევროკავშირის მიერ დაფინანსებული პროექტის „საქართველოში სურსათის უვნებლობისა და SPS სექტორის მხარდაჭერა - ENPARD IV" ფარგლებში, რომელიც თანადაფინანსებულია შვედეთის საელჩოს, ჩეხეთის განვითარების სააგენტოსა (CzDA) და გაეროს სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაციის (FAO) მიერ.

ერთდღიანი შეხვედრა ჩატარდება სასტუმრო „დრიმლენდ ოაზისში", მისამართი: ჩაქვი, ბათუმის ქუჩა 16, B ბლოკი, მეორე სართული.

სამუშაო ენა: ქართული

პროგრამა

შინაარსი / სესიები / მომხსენებლები

10:45-11:00 რეგისტრაცია, ყავა/ჩაი

11:00-11:30 მისასალმებელი სიტყვა:

- **ვასილ კვერნაძე** - სურსათის ეროვნული სააგენტოს სურსათის უვნებლობის დეპარტამენტის უფროსი;
- **ზურაბ ზურაშვილი** - სურსათის ეროვნული სააგენტოს საერთაშორისო ურთიერთობის დეპარტამენტის უფროსი;
- **ნინა კოპალეიშვილი** - კომუნიკაციების კოორდინატორი, ჩეხეთის განვითარების სააგენტო.

11:30-12:45 სურსათის უვნებლობის მართვა - საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემა - პაატა ქურდაძე, სურსათის ეროვნული სააგენტოს სურსათის უვნებლობის დეპარტამენტის უფროსის მოადგილე.

კითხვა-პასუხი

13:00-14:00 სურსათის უვნებლობის პრინციპი საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში - ვასილ კვერნაძე, სურსათის ეროვნული სააგენტოს სურსათის უვნებლობის დეპარტამენტის უფროსი.

კითხვა-პასუხი

14:00-15:00 სადილი

15:00-16:00 ევროკავშირთან ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი ვაჭრობის სივრცის შესახებ შეთანხმება (DCFTA) და ექსპორტის/იმპორტის საკითხები - ზურაბ ზურაშვილი, სურსათის ეროვნული სააგენტოს საერთაშორისო ურთიერთობის დეპარტამენტის უფროსი.

კითხვა-პასუხი

16:15-16:45 ვიქტორინა - პაატა ქურდაძე, სურსათის ეროვნული სააგენტოს სურსათის უვნებლობის დეპარტამენტის უფროსის მოადგილე.