



ევროკავშირი  
საქართველოსთვის

**BSC**  
*Kutaisi*



„სურსათის უვნებლობის და მომხმარებლის უფლებების დაცვის  
კუთხით არსებული მდგომარეობის შესწავლა იმერეთის რეგიონში“

ყველისა და ნედლი ხორცის  
ბიზნესოპერატორების კვლევა  
იმერეთის რეგიონში

2023

## ყველისა და ნედლი ხორცის ბიზნესოპერატორების კვლევა იმერეთის რეგიონში

ეს პუბლიკაცია შექმნილია საქართველოს სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრის (CSRDG) მხარდაჭერით, ევროკავშირისა და კონრად ადენაუერის ფონდის მიერ დაფინანსებული პროექტის “სამოქალაქო საზოგადოების ინიციატივა: მდგრადი, ღია და ანგარიშვალდებული სამოქალაქო საზოგადოების ორგანიზაციები საქართველოს განვითარებისთვის” ფარგლებში. მის შინაარსზე სრულად პასუხისმგებელია “ბიზნესის ხელშემწყობი ცენტრი ქუთაისი“ და შესაძლოა, რომ იგი არ გამოხატავდეს ევროკავშირისა და კონრად ადენაუერის ფონდის შეხედულებებს. პროექტს ახორციელებს კონსორციუმში კონრად ადენაუერის ფონდის (KAS) ხელმძღვანელობით შემდეგ არასამთავრობო ორგანიზაციებთან ერთად - საქართველოს სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრი (CSRDG), სამოქალაქო საზოგადოების ინსტიტუტი (CSI), კონსულტაციის და ტრენინგის ცენტრი (CTC), განათლების განვითარების და დასაქმების ცენტრი (EDEC) და ევროპული პოლიტიკის ინსტიტუტი (IEP).



## სარჩევი

1	კვლევის მიზნები	3
2	კვლევის გეოგრაფიული სამიზნე არეალი	3
3	კვლევის მეთოდოლოგია	4
4	კვლევის ანალიზის შედეგები	6
	4.1 გამოკითხულ ბიზნესოპერატორთა ობიექტების მახასიათებლები	6
	4.2 მომწოდებლების ანალიზი	7
	4.3 საჭირო ნორმატივების შესახებ ბიზნესოპერატორთა ინფორმირებულობის დონე	10
	4.4 ნედლი ხორცისა და ყველის ნიმუშების ლაბორატორიული ანალიზი	15
	4.5 ექსპერტ-მკვლევარის მიერ სავაჭრო ობიექტების შეფასება	18
5	დასკვნები	23
6	დანართები	25
	დანართი 1: ბიზნესოპერატორების კითხვარი	
	დანართი 2: ნიმუშის აღების აქტის ფორმა	

## 1. კვლევის მიზნები

- ❖ საცალო ვაჭრობის ობიექტებზე ნედლი ხორცისა და ყველის რეალიზაციის შემთხვევაში, სურსათის უვნებლობის სფეროში საკანონმდებლო ნორმების პრაქტიკაში რეალურად განხორციელებადობის შეფასება;
- ❖ პროდუქტის რეალიზატორ ბიზნესოპერატორების ან მათი წარმომადგენლების ცოდნის დონის შეფასება სურსათის უვნებლობის საკანონმდებლო საკითხებში, რომელზე დაყრდნობითაც უნდა წარიმართოს მუშაობა ყოველდღიურ რეჟიმში;
- ❖ საცალო ვაჭრობის ობიექტებში ნედლი ხორცისა და ყველის მიღების, შენახვისა და რეალიზაციის პირობების სანიტარიულ-ჰიგიენური შეფასება;
- ❖ საცალო ქსელში სარეალიზაციო ნედლი ხორცის და ყველის პროდუქტების უვნებლობისა და ხარისხობრივი მაჩვენებლების კონტროლი შერჩეული ნიმუშების ლაბორატორიული კვლევის გზით.

ამ მიზნებიდან გამომდინარე, კვლევა აერთიანებდა რამდენიმე კომპონენტს: 1. სურსათის რეალიზაციის პროცესში ბიზნესოპერატორთა გამოკითხვას (უბნის მარკეტები, ქსელური მარკეტები, აგრარული ბაზრები, გარე არაორგანიზებული ბაზრობები); 2. ექსპერტ-მკვლევარის მიერ სავაჭრო ობიექტების სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობის შეფასებას; 3. მომხმარებლის ინფორმირებულობის დონის (მ.შ., ეტიკეტირების წესების შესახებ) დადგენას; 4. ხორცისა და ყველის საანალიზო ნიმუშების შესყიდვასა და მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებლებზე ამ ნიმუშების გამოსაკვლევად გადაგზავნას.

## 2. კვლევის გეოგრაფიული სამიზნე არეალი

კვლევითი პროექტის გეოგრაფიული დაფარვის ზონას (კვლევის არეალს) წარმოადგენდა იმერეთის რეგიონის ქალაქები: ქუთაისი, ზესტაფონი, სამტრედია და ხონი. ეს ის ქალაქები და მუნიციპალური ცენტრებია, რომლებიც სავაჭრო-ეკონომიკური მიმართულებით ერთგვარ ამინდს ქმნის და ნათელ წარმოდგენას იძლევა მთელი რეგიონის მასშტაბით არსებულ სიტუაციაზე. კერძოდ, ქუთაისი არის იმერეთში წარმოებული „იმერული“ (გლეხური) ყველის და ნედლი ხორცის რეალიზაციის მთავარი ბაზარი; ხონისა და სამტრედიის ბაზრები ტრადიციულად ცნობილია როგორც ყველის, ისე ნედლი ხორცის რეალიზაციის პოტენციალით; ხოლო, ზესტაფონის აგრარული ბაზარი იმერეთის რეგიონში „იმერული“ ყველის რეალიზაციის ერთ-ერთ ყველაზე დიდ ბაზარს წარმოადგენს.

ბიზნესოპერატორების პირისპირ გამოკითხვები სტრუქტურირებული კითხვარის საშუალებით შედგა 2022 წლის ივლის-აგვისტოში, უშუალოდ ნედლი ხორცისა და ყველის სარეალიზაციო ობიექტებში, ზემოთ აღნიშნულ 4 ქალაქში.

- ქუთაისში სავლელე გამოკითხვა ჩატარდა მის ყველა მსხვილ უბანში არსებულ საცალო ქსელის ობიექტებში, ქალაქის ორ პოპულარულ აგრარულ ბაზარში (ცენტრალური „მწვანე ბაზარი“ და და ე.წ. „კერის“ ბაზარი), ასევე ამ ბაზრების მიმდებარედ არსებულ გარე ბაზრობებზე.
- ზესტაფონში და სამტრედიაში გამოკითხვები განხორციელდა ამ ქალაქების ცენტრალური აგრარული ბაზრების სარეალიზაციო უბნებსა და დახლებზე, გარე ბაზრობებზე, ასევე საცხოვრებელ უბნებში განთავსებულ სავაჭრო ობიექტებში, ე.წ. „უბნის მარკეტებ“-ში.
- ქალაქ ხონში გამოკითხვა ჩატარდა აგრარულ ბაზარში და მის მიმდებარედ არსებულ გარე ბაზრობის ტერიტორიაზე, რომელიც ქუჩაში არაორგანიზებულად ფუნქციონირებს ყოველ ორშაბათსა და კვირას.

### 3. კვლევის მეთოდოლოგია

ბიზნესოპერატორთა თვისებრივი კვლევა განხორციელდა წინასწარ მომზადებული კითხვარის (ანკეტის) საშუალებით. ანკეტა ბიზნესოპერატორების რეკვიზიტების გარდა შედგებოდა 3 სექციისგან (დეტალურად იხ. დანართი 1):

- **I სექცია:** მონაცემები მომწოდებლების შესახებ (5 კითხვა);
- **II სექცია:** მონაცემები სავაჭრო ობიექტის ადმინისტრაციის ინფორმირებულობის შესახებ, რომელიც გულისხმობდა აუცილებელი ნორმატიული დოკუმენტების შესახებ მათი ცოდნის გამოვლენას (4 კითხვა);
- **III სექცია:** მკვლევარის კერძო შეფასებები სავაჭრო ობიექტის ვიზიტის დროს, რომელიც გულისხმობდა სავაჭრო ობიექტის სანიტარიულ-ჰიგიენურ მდგომარეობის შესწავლას (3 კითხვა).

ანკეტის სრულად შესავსებად საკმარისი იყო ბიზნესოპერატორთა 15-18 წთ-იანი ინტერვიუ.

საველე კვლევის განსახორციელებლად გამოყენებული იქნა არაალბათური შერჩევის მეთოდი, კერძოდ, ე.წ. **მიზანმიმართული კვლევის** მეთოდი (ინგლ. Judgement or Purposive Sampling), რომლის დროსაც გათვალისწინებულ იქნა კვლევის სუბიექტის (ნედლი ხორცისა და ყველის ბიზნესოპერატორის) მდებარეობა იმ სავაჭრო არეალში, სადაც მომხმარებელთა მნიშვნელოვანი ნაწილი (როგორც ზოგადად ქალაქის, ისე ცალკეული უბნის მოსახლეობის) ყიდულობს ყველსა და ნედლ ხორცს. აღნიშნული მეთოდის უპირატესობა მდგომარეობს კვლევის ჩატარების ეფექტურობაში, როგორც დროის, ისე რესურსების ხარჯვის თვალსაზრისით.

თითოეულ ქალაქში განისაზღვრა ხალხმრავალი, ყველისა და ნედლი ხორციით მოვაჭრე პოპულარული უბნები/ადგილები საველე მონიტორინგისთვის. გამოკითხვაში მონაწილეობის მირებაზე სულ დათანხმდა 59 ბიზნესოპერატორი, 15-მდე ოპერატორმა უარი თქვა გამოკითხვაში მონაწილეობაზე მოუცლელობისა და სხვა მიზეზების გამო. გამოკითხვაში მონაწილეობას იღებდა უშუალოდ რეალიზატორი (აგრობაზრის და გარე ბაზრობების მოვაჭრეები, ხორცის უბნის მაღაზიები) ან მაღაზიის მენეჯერი (ქსელური და უბნის დიდი მაღაზიების შემთხვევებში).

მომხმარებლისათვის ინფორმაციის მიწოდების / ეტიკეტირების მოთხოვნების დაცვის შემოწმებაც ხდებოდა მხოლოდ იმ ბიზნესოპერატორებთან, რომლებიც დათანხმდნენ გამოკითხვაში მონაწილეობაზე. მოწმდებოდა როგორც ეტიკეტის არსებობა, ისე მისი შევსების სისრულე (მაგალითად, ხორცის შემთხვევაში მოწოდების თარიღი). ეტიკეტირების შემოწმებისას ბიზნესოპერატორების მხრიდან წინააღმდეგობას არ ჰქონდა ადგილი, რადგან მათ იცოდნენ, რომ ეტიკეტირების წესების დაცვა კანონმდებლობით იყო გათვალისწინებული.

ყველისა და ნედლი ხორცის ლაბორატორიული სინჯების აღება ხდებოდა იმ ბიზნესოპერატორებთან, რომლებიც დათანხმდნენ გამოკითხვაში მონაწილეობაზე. სულ აღებული იქნა 23 სინჯი (13 ყველი, 10 ნედლი ხორცი), ანუ, საშუალოდ ყოველი მესამე გამოკითხული ოპერატორისგან ხდებოდა პროდუქტების სინჯების აღება. შესყიდული სინჯები საშუალოდ 500 გრამს იწონიდა.

პროდუქტის შერჩევა ლაბორატორიული სინჯებისათვის მოხდა ზუსტად ისე, როგორც ყიდულობს ნებისმიერი მომხმარებელი. კერძოდ, აგრარულ ბაზრებზე შერჩეული იქნა ისეთი რეალიზატორები, რომლებიც დახლთან აქტიურად ეპატიჟებოდნენ მომხმარებლებს.

რადგან კვლევა ითვალისწინებდა სურსათის უვნებლობის შესამოწმებლად მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების განსაზღვრას, რისი დადგენაც შეუიარაღებელი თვალით სრულიად შეუძლებელია, ექსპერტ-მკვლევარის გადაწყვეტილებით, პირველ რიგში, ხდებოდა ისეთ პროდუქტებზე აპელირება, რომლებიც მომხმარებლისთვის უფრო მიმზიდველად/სასურველად გამოიყურებოდა. ამავდროულად, ყველზე სინჯის აღება წარმოებდა გამყიდველების მიერ შემოთავაზებული პროდუქციიდანაც, რომელთა ხარისხის დადგენაც მათთვისაც დიდი ინტერესის საგანს წარმოადგენდა.

ნედლი ხორცის შემთხვევაში, სინჯისთვის ხორცის ნაჭერის შერჩევა ხდებოდა მარტივად, ერთ-ერთი ნაჭერის არჩევით, რადგან უმრავლეს შემთხვევაში რეალიზატორებს ერთი პირუტყვის ხორცი ჰქონდათ გამოტანილი სარეალიზაციოდ. პროდუქტის არჩევის შემდეგ რეალიზატორი საკუთარი დანით ჭრიდა, წონიდა და ათავსებდა პროდუქტს მისსავე ერთჯერად პაკეტში, შემდეგ კი „ბიზნესის ხელშემწყობი ცენტრი ქუთაისის“ თანამშრომლის მიერ მოწოდებულ ერთჯერად, ელვა შესაკრავის მქონე პარკში. პარკი სინჯით შემდგომი ტრანსპორტირებისთვის თავსდებოდა წინასწარ ლაბორატორიის მიერ მოწოდებულ სპეციალურ მაცივარ-კონტეინერში და სხვა ნიმუშებთან ერთად, არაუგვიანეს 2 სთ-ის განმავლობაში, მიეწოდებოდა ლაბორატორიას.

ლაბორატორიული შემოწმებისათვის ყველისა და ნედლი ხორცის ნიმუშების აღება განხორციელდა განსაზღვრული პროცედურების დაცვით, მალფუჭებადი პროდუქტის საანალიზო ნიმუშების შესყიდვის წესის გათვალისწინებით, შპს „მიკრობიოლოგის“ სპეციალისტებისგან მიღებული ინსტრუქციის შესაბამისად. კონტეინერების მოწოდება ნიმუშების ტრანსპორტირებისთვის უზრუნველყოფილი იქნა შპს „მიკრობიოლოგის“ მიერ.

შპს „მიკრობიოლოგი“ წარმოადგენს სურსათის უვნებლობის სერტიფიცირებულ ლაბორატორიას. ლაბორატორია მდებარეობს ქ. ქუთაისში, სადგურის ქ.#4.

კვლევაში უშუალოდ ჩართულები იყვნენ პროექტის გუნდის წევრები.

#### 4. კვლევის ანალიზის შედეგები

კვლევის შედეგად მიღებული მონაცემების გასაანალიზებლად გამოყენებულ იქნა სტატისტიკური პროგრამა (SPSS-ი), რისთვისაც მომზადდა მონაცემთა ბაზა, გაიწმინდა და ანალიზის მიზნების შესაბამისად დამუშავდა ყველა მონაცემი. ანალიზის პროცესში გამოყენებული იქნა აღწერიითი სტატისტიკური ოპერაციები.

კვლევის შედეგები წარმოდგენილია დიაგრამებისა და ცხრილების სახით. მოცემული კვლევის ანალიტიკური ბლოკები შეესაბამება წინასწარ შედგენილი კითხვარის (ანკეტის) პუნქტების ჩამონათვალს. ანალიზის შედეგები ასევე წარმოდგენილია სხვადასხვა ჭრილში სავაჭრო ობიექტების ლოკაციის, ბიზნესოპერატორთა სტატუსისა და სხვა მახასიათებლების მიხედვით.

##### 4.1 გამოკითხულ ბიზნესოპერატორთა ობიექტების მახასიათებლები

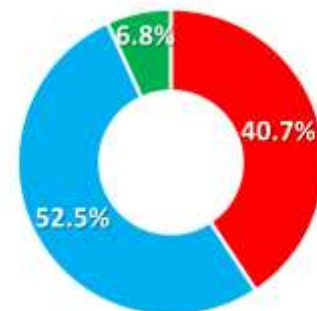
დიაგრამა #1. ბიზნესოპერატორთა ლოკაცია

სფერო	რაოდ.	%
ქუთაისი	35	59.3
ზესტაფონი	9	15.3
სამტრედია	8	13.6
ხონი	5	8.5
თერჯოლა	1	1.7
ბაღდათი	1	1.7
<b>სულ</b>	<b>59</b>	<b>100</b>

თერჯოლის და ბაღდათის ბიზნესოპერატორები წარმოდგენილი არიან ქუთაისის გარე ბაზრობებზე შემთხვევით აღმოჩენილი მოვაჭრე პირებით.

დიაგრამა #2. საქმიანობის სფერო

სფერო	რაოდ.	%
ნელი ხორცის რეალიზაცია	24	40.7
ყველის რეალიზაცია	31	52.5
ორივე პროდუქტის რეალიზაცია	4	6.8
<b>ჯამი</b>	<b>59</b>	<b>100</b>

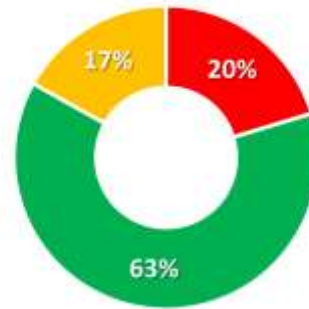


4 ობიექტი ვაჭრობდა ორივე პროდუქციით, რისთვისაც გამოყოფილი ჰქონდათ ცალკე სავაჭრო სექციები.



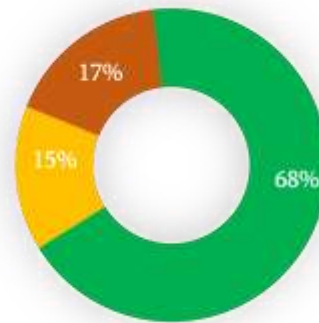
დიაგრამა #3. იურიდიული სტატუსი

სტატუსი	რაოდ	%
ფიზიკური პირი	12	20.3
ინდემწარმე	37	62.7
შპს	10	16.9
<b>სულ</b>	<b>59</b>	<b>100</b>



დიაგრამა #4. ოპერირების გამოცდილება

წლები	რაოდ	%
2 წელზე ნაკლები	9	15.3
3-5 წელი	10	16.9
5 წელზე მეტი	40	67.8
<b>სულ</b>	<b>59</b>	<b>100</b>



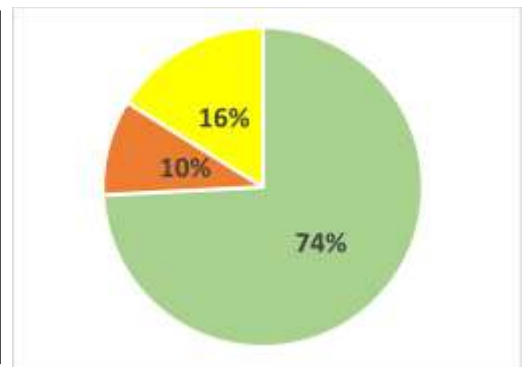
გამოკითხულთა 83%-ს გააჩნდათ მუშაობის მრავალწლიანი პრაქტიკა.

#### 4.2 მომწოდებლების ანალიზი

ყველისა და ნედლი ხორცის მომწოდებლების ანალიზი ეყრდნობა მონაცემებს რეალიზატორებზე პროდუქციის მიწოდების სიხშირის შესახებ და ინფორმაციას მიწოდებული პროდუქციის შეფუთვა/ეტიკეტირებისა და ტრანსპორტირების პირობების შესახებ; გარე მოვაჭრეების შემთხვევაში კი - ინფორმაციას საკუთარი პროდუქციით ვაჭრობის სიხშირის, მათი შეფუთვისა და ტრანსპორტირების შესახებ.

დიაგრამა #5. ყველის მომწოდებლების იურიდიული სტატუსი

სტატუსი	რაოდ.	%
ფიზიკური პირი	27	77.1
იურიდიული პირი	3	8.5
თვითონ აწარმოებს (ფიზ.პირი)	5	14.2
<b>სულ</b>	<b>35</b>	<b>100</b>

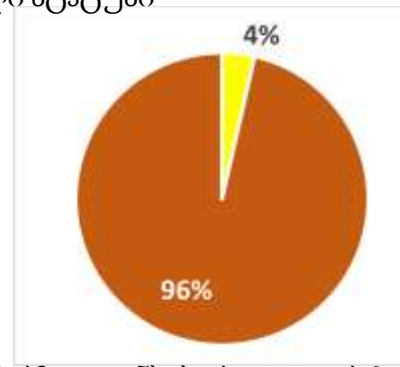


ყველის მომწოდებელთა უმრავლესობას წარმოადგენს ფიზიკური პირები გლეხური მეურნეობებიდან.



დიაგრამა #6. ნედლი ხორცის მომწოდებლების იურიდიული სტატუსი

სტატუსი	რაოდ.	%
ფიზიკური პირი (ფერმერი)	1	3.6
იურიდიული პირი	27	96.4
<b>სულ</b>	<b>28</b>	<b>100</b>



ხორცის მომწოდებელთა აბსოლუტურ უმრავლესობას წარმოადგენს სერტიფიცირებული სასაკლაოები - შპს საწარმოები.

დიაგრამა #7. პროდუქტის მოწოდების (შესყიდვის) სიხშირე

მოწოდების სიხშირე	ყველი		ხორცი	
	რაოდ.	%	რაოდ.	%
ყოველდღიურად	10	28.6	2	7.1
ყოველ მეორე დღეს	4	11.4	7	25.0
კვირაში ერთხელ	7	20.0	2	7.1
კვირაში ორჯერ	11	31.4	11	39.3
კვირაში 3-4 ჯერ	1	2.9	5	17.9
თვეში ერთხელ	1	2.9	1	3.6
სპონტანურად	1	2.9	0	0.0
<b>ჯამი</b>	<b>35</b>	<b>100</b>	<b>28</b>	<b>100</b>

დიაგრამა #8. როგორი სახით მოაქვს მომწოდებელს ყველი

პროდუქციის დაფასოება (ყველი)	რაოდ.	%
დაფასობული ეტიკეტის გარეშე	10	28.6
დაფასობული ერთჯერად პარკებში	4	11.4
დაფასობული კონტეინერებში (მშრალად)	5	14.3
დაუფასობელი თავები ვედროებში	5	14.3
დაუფასობელი თავები ჩანთებსა და კალათებში	5	14.3
დაუფასობელი ცელოფნის პარკებში	2	5.7
დაუფასობელი თავები კონტეინერებში	2	5.7
ეტიკეტირებული	2	5.7
<b>სულ</b>	<b>35</b>	<b>100</b>



დიაგრამა #9. როგორი სახით მოაქვს მომწოდებელს ნედლი ხორცი

პროდუქციის მდგომარეობა (ნედლი ხორცი)	რაოდ.	%
მთლიანი ტანხორცი	17	60.7
ნახევრად გაჭრილი ტანხორცი	10	35.7
ცოცხალი პირუტყვი	1	3.6
<b>სულ</b>	<b>28</b>	<b>100</b>



მომწოდებელი სასაკლაოები ნედლ ხორცს აწვდიან რეალიზატორის მოთხოვნის შესაბამისად.

დიაგრამა #10. მომწოდებლის მიერ წარმოდგენილი დოკუმენტაცია

სტატუსი	ყველი	%	ხორცი	%
არცერთს არ მოაქვს	32	91.4		
ეტიკეტი ჩანართით	3	8.5		
ფორმა#2 სასაკლაოდან და ეტიკეტით ტანხორცზე			27	96.5
მომწოდებლის პირადობის მოწმობა			1	3.5
<b>სულ</b>	<b>35</b>	<b>100</b>	<b>28</b>	<b>100</b>

საგულისხმოა, სარეალიზაციო ხორცი ობიექტზე შემოდის ნახევარი ან მთლიანი ტანხორცის სახით, თანმხლები დოკუმენტებით, შემოწმებული და უვნებელი, რაც ლაბორატორიული კვლევებითაც გამოვლინდა. სასაკლაოზე მიმწოდებელი წარადგენს პირადობას, ხოლო ბაზარზე მიმწოდებელი (ანუ სასაკლაო) წარადგენს ფორმა#2-ს, ეტიკეტს და დამდიან პროდუქტს წესისამებრ. ასეთი წესრიგის მიზეზი უნდა ვეძებოთ როგორც კანონმდებლობის მოწესრიგებაში, ისე მისი აღსრულების ორგანიზების უზრუნველყოფაში. 2012-13 წლებში ბიზნესოპერატორთა დიდი წინააღმდეგობის მიუხედავად, სავალდებულო აღსრულების უზრუნველყოფით, ყველა საფეხურის კანონზომიერი გათვლით, ეს ადამიანები მოექცნენ სწორ რეჟიმში, რაც მეტნაკლებად გრძელდება დღესაც.

ასეთი მექანიზმი არ არის ყველის დამზადება-მიწოდება-რეალიზაციის ჯაჭვში, სადაც ყველის მომწოდებლები ძირითადად არიან წვრილი გლეხური მეურნეობები, და პროდუქტი იმდენად მრავალფეროვანია, რამდენი მეურნეობაცაა. კოდექსით და ნორმატიული აქტებით „ტრადიციული მეთოდებით“ დამზადებული პროდუქცია და მათი მწარმოებელი სარგებლობენ შეღავათებით, რაც რეალობაში იწვევს „განუკითხაობას“. მხოლოდ ქარხნული ყველია ეტიკეტირებული, ხოლო დანარჩენ შემთხვევაში (პროდუქციის 96%) ყველს ეტიკეტი არ აქვს. ყველის რეალიზატორთა უმრავლესობამ (მით უმეტეს გარე მოვაჭრეებმა - „ბებოებმა“) არც იციან, რომ ყველი ეტიკეტირებული უნდა იყოს. მხოლოდ ქუთაისის ე.წ. „კეჩის ბაზრობის“ აგრარული ბაზრის მოვაჭრეებმა იცოდნენ სავალდებულო ეტიკეტირების შესახებ, ბაზრის ლაბორანტის მიერ ჰქონდათ კიდეც მიწოდებული ამობეჭდილი, შესავსებად გამზადებული ფორმები, მაგრამ ფაქტობრივად, არცერთი არ იყენებდა ამ ფორმებს.

დიაგრამა #11. მომწოდებლების მიერ სადისტრიბუციოდ გამოყენებულია თუ არა სპეციალური მანქანები, სადაც გათვალისწინებულია არაერთგვაროვანი სურსათის განცალკევების შესაძლებლობა?

სტატუსი	ყველი	%	ხორცი	%
დიახ	9	26	28	100
არა	26	74	0	0
სულ	35	100	28	100

ფაქტიურად, ყველა სასაკლავოს გააჩნია სპეციალური მანქანა-რეფრიჟერატორი ხორცის მიწოდებისთვის. ხორცის მიწოდების პროცესი მოწესრიგებულია კანონმდებლობის შესაბამისად.

ყველის შემთხვევაში სპეცმანქანით და ეტიკეტის დაცვით ყველის პროდუქციის მიწოდება ხდება მხოლოდ ქსელურ მაღაზიებში იურიდიული პირების მიერ, დანარჩენ ობიექტებზე კი ოჯახურ მეურნეობაში დამზადებული ყველი მიეწოდება საკუთარი მსუბუქი ავტომობილებით პროდუქციის ჩანთებში, ვედროებში, ცელოფნის პარკებში განთავსებით, ზოგჯერ არაერთგვაროვან სურსათთან შეხებაში ბოსტნეულთან, ხილთან და ა.შ. საოჯახო მეურნეობების ნაწილი თავად ახდენს საბოლოო მომხმარებელზე რეალიზაციას ქუჩაში, ბაზრობის გარეთ, მაღაზიის გარეთ.

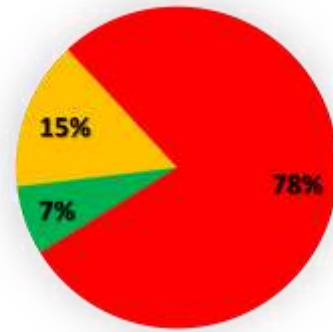
#### 4.3 საჭირო ნორმატივების შესახებ ბიზნესოპერატორთა ინფორმირებულობის დონე

ინფორმირებულობის დონის დადგენისთვის დასმული იქნა სულ 4 შეკითხვა. პირველი კითხვა ეხებოდა კონკრეტულად შემდეგი ნორმატიული აქტების შესახებ ინფორმაციის ფლობას:

- ❖ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №90. „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“. 2012 წლის 7 მარტი
- ❖ საქართველოს კანონი „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“. 2012 წლის 8 მაისი
- ❖ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №301 „ტექნიკური რეგლამენტის - მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე დამტკიცების შესახებ“. 2016 წლის 1 ივლისი
- ❖ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №118 „ტექნიკური რეგლამენტის – საქონლის ხორცისა და საქონლის ხორცის პროდუქტების ეტიკეტირების წესის დამტკიცების შესახებ“. 2016 წლის 9 მარტი
- ❖ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №152 „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“. 2015 წლის 3 აპრილი.

დიაგრამა #12. გამოკითხულ ბიზნეს ოპერატორთა ინფორმირებულობა ნორმატიული დოკუმენტების შესახებ (ყველი და ნედლი ხორცი)

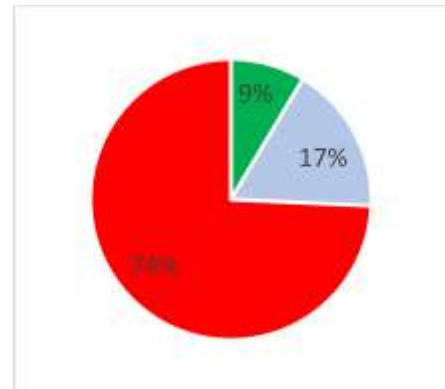
სტატუსი	რაოდ	%
სრულიად არის გაცნობილი	4	6.8
ნაწილობრივ არის გაცნობილი	9	15.3
საერთოდ არ იცნობს	46	78.0
<b>სულ</b>	<b>59</b>	<b>100</b>



როგორც ვხედავთ, ვლინდება ის ფაქტი, რომ ვაჭრობის ამ სფეროში ოპერირებს შემთხვევითი პირები, მიუხედავად მათი მრავალწლიანი სამუშაო გამოცდილებისა. ბიზნესოპერატორებს არა აქვთ სურსათით ვაჭრობის სფეროსთან დაკავშირებული არანაირი დარგობრივი განათლება და მათი დიდი უმრავლესობა (78%) არ თვლის საჭიროდ შესაბამისი ცოდნის მიღებას, ენდობა და სრულად დამოკიდებულია ადმინისტრაციის/საკუთრად დაქირავებულ ვეტ-ექიმზე.

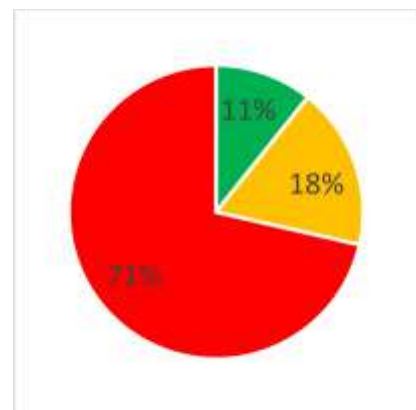
დიაგრამა #13. გამოკითხულ ბიზნეს ოპერატორთა ინფორმირებულობა ნორმატიული დოკუმენტების შესახებ - ყველი

სტატუსი	რაოდ	%
სრულიად არის გაცნობილი	3	8.5
ნაწილობრივ არის გაცნობილი	6	17.1
საერთოდ არ იცნობს	26	74.2
<b>სულ</b>	<b>35</b>	<b>100</b>



დიაგრამა #14. გამოკითხულ ბიზნეს ოპერატორთა ინფორმირებულობა ნორმატიული დოკუმენტების შესახებ - ნედლი ხორცი

სტატუსი	რაოდ	%
სრულიად არის გაცნობილი	3	11
ნაწილობრივ არის გაცნობილი	5	18
საერთოდ არ იცნობს	20	71
<b>სულ</b>	<b>28</b>	<b>100</b>



ყველის რეალიზატორებსა და ხორცის რეალიზატორებს შორის ნორმატიული დოკუმენტების ცოდნაში „სრულად გაცნობილი“ არიან ის იურიდიული პირები (2 მაღაზია სამტრედიაში და 1 ქუთაისში), რომლებიც ორივე პროდუქტის რეალიზაციას ახდენენ და ოპერირებენ კანონმდებლობის სრული დაცვით. მათ დანერგული აქვთ HACCP-იც. ვიზიტის მომენტში გამოვლინდა ამ ობიექტების სანიმუშო სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობა და რეალიზაციის პირობები. გამორჩეულია რეალიზატორის ჩაცმულობაც (უნიფორმა) და მომსახურების ხარისხიც. მაცივარში პროდუქციის განლაგება სრულ შესაბამისობაში იყო ნორმატივებთან, იციან კანონმდებლობა და ეცნობიან ცვლილებებსა და სიახლეებს.

დიაგრამა #15. კროსტაბულაცია: გამოკითხულ ბიზნეს ოპერატორთა ინფორმირებულობა მათ იურიდიულ სტატუსთან მიმართებაში

სტატუსი	ფიზიკური პირი	%	ინდ მეწარმე	%	შპს	%
სრულიად არის გაცნობილი	1	8.3	2	5.4	1	10.0
ნაწილობრივ არის გაცნობილი	0	0	7	18.9	2	20.0
საერთოდ არ იცნობს	11	91.7	28	75.7	7	70.0
<b>ჯამი</b>	<b>12</b>	<b>100</b>	<b>37</b>	<b>100</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

ფიზიკური პირების ინფორმირებულობა გაცილებით უფრო დაბალია, ვიდრე ინდემეწარმეებისა. თავის მხრივ, ინდემეწარმეების ინფორმირებულობა უფრო დაბალია, ვიდრე შპს-ებისა.

დიაგრამა #16. ვისგან/საიდან იღებს ინფორმაციას ბიზნესოპერატორი საქართველოს კანონმდებლობასა და ნორმატივებში მომხდარი ცვლილებების შესახებ

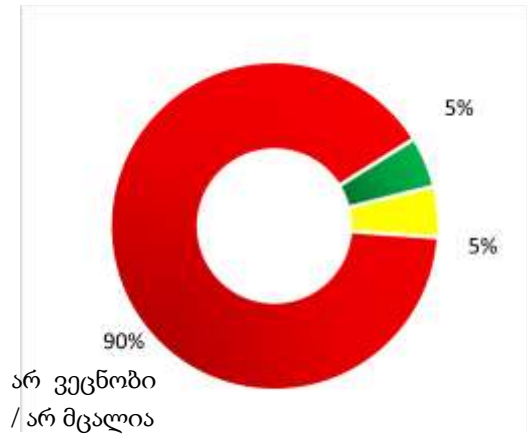
ინფორმაციის წყარო	რაოდ	%
სამთავრობო ზედამხედ. ორგანიზაციებიდან	17	23.3
ბაზრის ან საკუთარი ვეტექიმიდან	12	16.4
ბაზრის ლაბორატორიისგან	3	4.1
მომწოდებლებისგან სასაკლაოებისგან	8	11.0
ბაზრის ადმინისტრაციისგან	10	13.7
საინფორმაციო საშუალებებისგან	12	16.4
არ აქვს ინფორმაციის წყარო (არავისგან)	11	15.1
<b>სულ</b>	<b>73</b>	<b>100</b>

59 ბიზნესოპერატორმა გასცა 73 პასუხი. მაქსიმუმ 2 წყარო დააფიქსირა 14 ბიზნესოპერატორმა. გამოკითხულთა თითქმის 19%-ს (11 რესპონდენტი) საერთოდ არა აქვს ინფორმაციის წყარო, რაც მთლიანი პასუხების 15% გამოვიდა. გამოკითხულთა თითქმის 29%-მა დაასახელა სამთავრობო საზედამხედველო ორგანიზაციები ინფორმაციის წყაროდ. დანარჩენ ბიზნესოპერატორებს შეეხებაც კი არ ჰქონიათ მაკონტროლებელ ორგანოებთან.



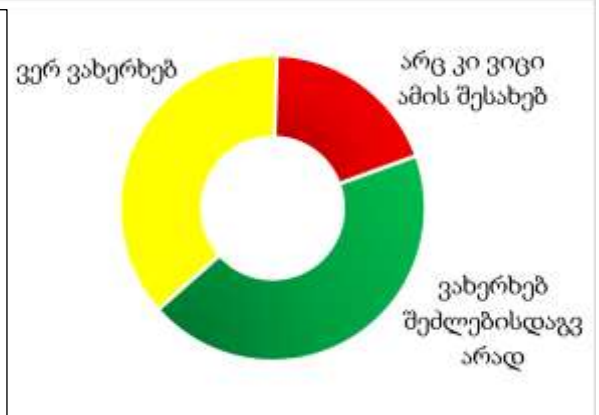
დიაგრამა #17. ბიზნეს ოპერატორთა მიერ საქართველოს კანონმდებლობის გაცნობის სიხშირე

ინფორმაციის წყარო	რაოდ	%
ვეცნობი მუდმივად	3	5.1
ვერ ვეცნობი	33	55.9
არ მცალია	20	33.9
ხშირად ვერ ვეცნობი	3	5.1
<b>სულ</b>	<b>59</b>	<b>100</b>



დიაგრამა #18. რამდენად ახერხებენ ბიზნესოპერატორები სერტიფიკატებითა და ლაბორატორიული კვლევების დოკუმენტებით სარეალიზაციო პროდუქტების უზრუნველყოფას

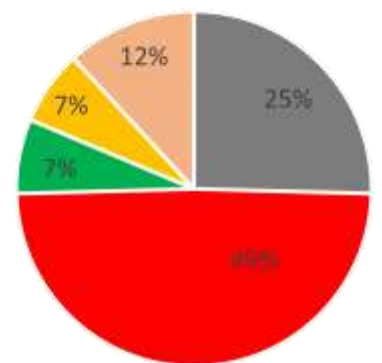
ლაბორატორიული კვლევების დოკუმენტები	რაოდ	%
ვახერხებ შეძლებისდაგვარად	26	44.1
ვერ ვახერხებ	22	37.3
არც კი ვიცი ამის შესახებ	11	18.6
<b>სულ</b>	<b>59</b>	<b>100</b>



ვინც „ახერხებს შეძლებისდაგვარად“, ყველანი ხორცის რეალიზატორებია, ხოლო ყველის რეალიზატორებიდან არავის აქვს პროდუქციის კვლევის რაიმე სახის დოკუმენტი (თუნდაც, მაგალითად, მრპ-ს ჯანმრთელობის დამადასტურებელი ცნობა), გარდა 3 იურიდიული პირისა, რომლებიც ორივე პროდუქციით ვაჭრობს.

დიაგრამა #19. როგორ ახერხებენ გამოკითხული ბიზნესოპერატორები მაკონტროლებელთან კომუნიკაციას რეკომენდაციის მისაღებად

მაკონტროლებელთან კომუნიკაცია	რაოდ.	%
ხშირად მივმართავ	15	25.4
საერთოდ არ მივმართავ	29	49.2
არც კი ვიცოდი ამ შესაძლებლობის შესახებ	4	6.8
ვეტ. ექიმის მეშვეობით	4	6.8
თავად მაკონტროლებელი გვიკავშირდება	7	11.9
<b>სულ</b>	<b>59</b>	<b>100</b>



გამოკითხულ ბიზნესოპერატორთა თითქმის ნახევარი საერთოდ არ მიმართავს მაკონტროლებელს რეკომენდაციების მისაღებად, რადგან ამ შემთხვევაში დიალოგისთვის კომპეტენციაა საჭირო. მათთვის უფრო მოსახერხებელია, რომ ვეტ-ექიმსა და ლაბორანტს გადააბარონ მთელი პასუხისმგებლობა და შესაბამისი საზღაურიც გადაუხადონ მათ.

დიაგრამა #20. წამოჭრილი პრობლემ(ებ)ის მოგვარებისთვის ვის მიმართავენ ხოლმე კონსულტაციებისთვის

მიმართვა წამოჭრილ პრობლემებზე	რაოდ	%
სურსათის ეროვნული სააგენტოს	18	26.5
არასამთავრობო ორგანიზაციას	1	1.5
ბაზრის ადმინისტრაციას	7	10.3
ვეტ. სამსახურს / ვეტ. ექიმს	11	16.2
მომწოდებელს / მათ შორის სასაკლავოს	4	5.9
ლაბორატორიას	6	8.8
არასოდეს მქონია ასეთი შემთხვევა	19	27.9
კერძო სავაჭრო კომპანიას	1	1.5
სხვა სავაჭრო ობიექტებს	1	1.5
<b>სულ</b>	<b>68</b>	<b>100</b>

59 ბიზნესოპერატორმა გასცა 68 პასუხი. მაქსიმუმ 2 პასუხი დააფიქსირა 9 ბიზნეს ოპერატორმა. გამოკითხულთა თითქმის მესამედს (19 რესპონდენტი) საერთოდ არ ჰქონია რაიმე პრობლემა, რაც მთლიანი პასუხების 28%-ია. „პრობლემა არ ქონდათ“ სწორედ იმ პირებსაც, რომელთა პროდუქციის სინჯებშიც ლაბორატორიული ანალიზით კრიტიკული შეუსაბამობა დაუფიქსირდათ.



#### 4.4 ნედლი ხორცის და ყველის ნიმუშების ლაბორატორიული ანალიზი

ყველისა და ნედლი ხორცის ნიმუშების ლაბორატორიული ანალიზის ჩატარებისთვის შერჩეული იქნა ქ. ქუთაისში არსებული შპს „მიკრობიოლოგის“ აკრედიტირებული ლაბორატორია. ყველის და ხორცის ნიმუშების აღება სავაჭრო ობიექტებში და გარე ბაზრობებზე წარმოებდა დილის საათებში (10.00 სთ-დან 11.30 სთ-მდე) შესაბამისი პროცედურების დაცვით. ნიმუშები თავსდებოდა სპეციალურ გაგრილებად კონტეინერებში. თითოეული ნიმუშის საშუალო წონა შეადგენდა 500 გრ-ს და ისინი არაუგვიანეს 2 საათის განმავლობაში მიეწოდებოდა შპს „მიკრობიოლოგს“.

სულ 4 ქალაქში აღებულ იქნა 23 ნიმუში, მათ შორის, 13 ყველის და 10 ნედლი ხორცის. ნიმუშების აღება ხდებოდა „ბიზნესის ხელშემწყობი ცენტრი ქუთაისის“ თანამშრომლების მიერ, აუცილებლად სურსათის უვნებლობის ექსპერტის - თინათინ არაბიძის თანდასწრებით.

ნიმუშების ანალიზის შედეგები და რეაგირება აღმოჩენილ დარღვევებზე:

- ❖ ყველის 5 ნიმუშში აღმოჩნდა კრიტიკულად შეუსაბამობა *S. aureus*. 3 ბიზნესოპერატორის მიმართ შედგა სამართალდარღვევის ოქმი სეს-ის უფლებამოსილი პირების მიერ. 2 მოქალაქის მიკვლევა ვერ მოხერხდა. მიღებული კვლევის ოქმები სათანადო წერილებით დაუყოვნებლივ მიეწოდებოდა სურსათის ეროვნულ სააგენტოს. ხუთი შემთხვევიდან სამის მიმართ შედგა სამართალდარღვევის ოქმები სეს-ის უფლებამოსილი პირების მიერ. 2 მოქალაქის მიკვლევა ვერ მოხერხდა, რადგან ნიმუშები კვლევის სრულყოფილებისთვის აღებული იყო გარე (არაორგანიზებული) ბაზრობაზე ფიზიკური პირებისგან. საქმე შემდეგი მოკვლევისა და რეაგირებისთვის სეს-ის მიერ მიეწოდა თვითმმართველობის შესაბამის სამსახურს, თუმცა ვერც ამ შემთხვევაში დადგა შედეგი. აქ იკვეთება კანონმდებლობის ხარვეზი: იურიდიული პირის (მოწესრიგებული ოპერატორის) ადმინისტრაციული დასჯა შესაძლებელია, ფიზიკური პირის (შემთხვევითი ან მოუწესრიგებელი) მიკვლევა კი ზოგჯერ შეუძლებელია. მეტწილად ასეთი ტიპის დაბინძურება პროდუქტს არასათანადო წარმოების პროცესიდან მოსდევს, პირუტყვის ან დამამზადებელი პირის დაავადებისგან.
- ❖ ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები (ნჩჯბ) აღმოჩნდა 23 ნიმუშიდან 21-ში (ყველსა და ხორცში). ნორმებთან აბსოლუტური შესაბამისობა დაფიქსირდა ქარხნული წარმოების 2 ყველში: „დიდგორი“ და „ალპური“; ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების და მეზოფილური აერობები და ფაკულტატური ანაერობები (მაფანმრ) ფეკალურ დაბინძურებაზე მიუთითებს და ეს შეიძლება პროდუქტს გადაედოს როგორც წარმოების, ისე ტრანსპორტირებისა თუ რეალიზაციის ეტაპზე. ამის აბსოლუტური გამორიცხვა შესაძლებელია პროდუქციის მხოლოდ „კარგი ჰიგიენური პრაქტიკის“ (GHP) დამზადებისა და სათანადოდ შეფუთვის პირობებში.
- ❖ მეზოფილური აერობები და ფაკულტატური ანაერობები (მაფანმრ) აღმოჩნდა ხორცის ყველა ნიმუშში, რაც მეორეულ - ტრანსპორტირებისა თუ რეალიზაციის ეტაპზე შესაძლო დაბინძურებაზე მიუთითებს;
- ❖ *Salmonella* spp. არ აღმოჩნდა არცერთ ნიმუშში;
- ❖ სოკოებსა და ლპობის ბაქტერიებზე ანალიზები არ ჩატარებულა, რადგან მსგავსი დარღვევები შეუიარაღებელი თვალთვალს შესამჩნევია, რასაც ადგილი არ ჰქონია.

დიაგრამა #21. ყველის და ნედლი ხორცის გამოკვლეული ნიმუშები ქალაქების მიხედვით

ქალაქი	ხორცის ნიმუში	ყველის ნიმუში	სულ
ქუთაისი	2	7	9
ზესტაფონი	4	2	6
სამტრედია	2	2	4
ხონი	2	2	4
<b>ჯამი</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>23</b>

- ❖ ნიმუშის საშუალო წონა: 500 გრ
- ❖ მიწოდება ლაბორატორიაში: არაუმეტეს 2 სთ-ში
- ❖ მიწოდება გაგრილებადი კონტეინერით



დიაგრამა #22. მაჩვენებლების დასაშვები ნორმები ყველის და ნედლი ხორცის ნიმუშებში

ყველის გამოსაკვლევი მაჩვენებლები	გაზომვის ერთეული	დასაშვები ზღვარი
ნჩჯბ (კოლი-ფორმები)	0.001 გრ	არ დაიშვება
Salmonella ssp.	25 გრ	არ დაიშვება
S.aureus	0.1 გრ	არ დაიშვება

ხორცის გამოსაკვლევი მაჩვენებლები	გაზომვის ერთეული	დასაშვები ზღვარი
ნჩჯბ (კოლი-ფორმები)	კწე/გრ	10
Salmonella ssp.	25 გრ	არ დაიშვება
მაფანმრ	კწე/გრ	10



დიაგრამა (ცხრილი) #23. ყველის ნიმუშების ლაბორატორიული ანალიზის შედეგები

	გამოსაკვლევი მაჩვენებლები					
	ნიმუშის წონა (გრ)	გამოცდის ოქმის N	თარიღი	ნჩჯბ (კოლი-ფორმები) (0.001 გრ)	Salmonella ssp (25 გრ)	S. Aureus (0.1 გრ)
1	503	1200	14.06.22	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
2	557	1201	14.06.22	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
3	463	1308	22.06.22	არ აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
4	485	1309	22.06.22	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
5	541	1310	22.06.22	არ აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
6	660	1311	23.06.22	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
7	512	1686	29.07.22	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა	აღმოჩნდა
8	719	1687	29.07.22	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა	აღმოჩნდა
9	560	1746	29.07.22	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა	აღმოჩნდა
10	822	1747	29.07.22	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა	აღმოჩნდა
11	677	1874	22.08.22	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა	აღმოჩნდა
12	543	1875	22.08.22	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
13	596	1876	22.08.22	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა

დიაგრამა (ცხრილი) #24. ნედლი ხორცის ნიმუშების ლაბორატორიული ანალიზის შედეგები

	გამოსაკვლევი მაჩვენებლები					
	ნიმუშის წონა (გრ)	გამოცდის ოქმის N	თარიღი	მაფანმრ (კწე/გრ)	ნჩჯბ (კოლი-ფორმები) (გრ)	Salmonella ssp (გრ)
1	686	1196	14.06.22	2*10 <sup>4</sup>	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
2	607	1197	14.06.22	90	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
3	711	1198	14.06.22	3*10 <sup>4</sup>	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
4	602	1199	14.06.22	8*10 <sup>3</sup>	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
5	496	1306	22.06.22	3*10 <sup>3</sup>	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
6	434	1307	22.06.22	1.2*10 <sup>4</sup>	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
7	609	1685	29.06.22	3*10 <sup>5</sup>	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
8	780	1683	29.06.22	1.5*10 <sup>5</sup>	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
9	470	1684	29.06.22	6*10 <sup>4</sup>	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა
10	487	1745	15.08.22	5*10 <sup>3</sup>	აღმოჩნდა	არ აღმოჩნდა

#### 4.5 ექსპერტ-მკვლევარის მიერ სავაჭრო ობიექტების შეფასება

გამოკითხული სავაჭრო ობიექტები შეფასდა სანიტარიულ-ჰიგიენურ მდგომარეობაზე სურსათის უვნებლობის ექსპერტის - თინათინ არაბიძის მიერ.

პროფესიით თინათინ არაბიძე კვების ინჟინერ-ტექნოლოგია. ამჟამად წარმოადგენს ა(ა)იპ სოფლის განვითარების სააგენტოს იმერეთის რეგიონური სამსახურის მთავარ სპეციალისტს. გასულ წლებში მუშაობდა შემდეგ პოზიციებზე: საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს სსიპ „სურსათის ეროვნული სააგენტოს“ მთავარი სპეციალისტი; სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახურის მთავარი სპეციალისტი; საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის სამინისტროს „კვების პროდუქტების კონტროლისა და მონიტორინგის სამსახურის“ მთავარი სპეციალისტი.

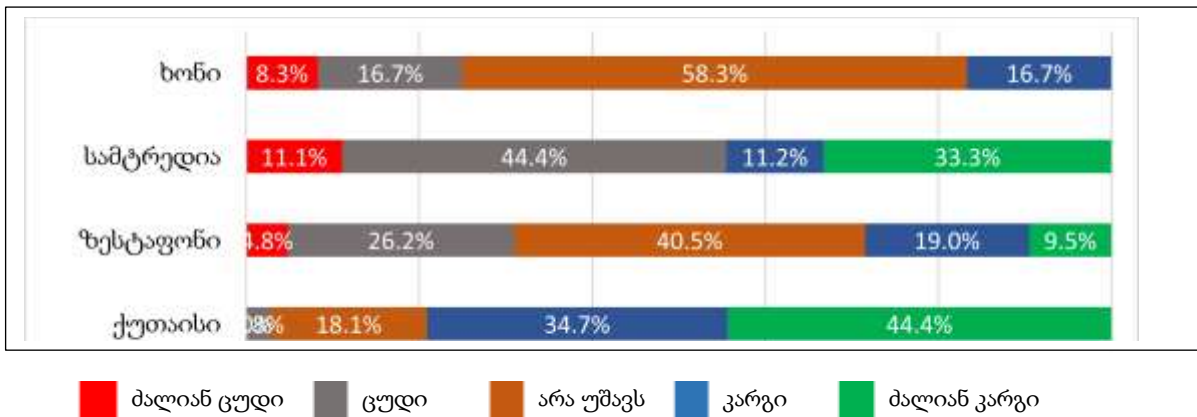
სავაჭრო ობიექტებში სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობა შეფასდა ვიზუალურად 6 კრიტერიუმის მიხედვით: (1) იატაკი; (2) დახლები; (3) მაცივრები; (4) მწერები; (5) ვენტილაცია და (6) განათება. თითოეული კრიტერიუმი შეფასდა 5-ბალიანი სისტემით. მაცივრების უქონლობა შეფასდა უმდაბლესი 1 ქულით; გარე ვაჭრობაში ბუნებრივი განათება და ვენტილაცია შეფასდა ზოგჯერ 3 და ზოგჯერ 4 ქულით, პირობებიდან გამომდინარე.



დიაგრამა #25. სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები სავაჭრო ობიექტის მიმართ, მხოლოდ ნედლი ხორცის რეალიზატორები

სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები (სისუფთავე)	რაოდ	%	ქვისების %
ძალიან ცუდი	5	3.5	20.8
ცუდი	23	16.0	95.8
არა უშავს	37	25.7	154.2
კარგი	37	25.7	154.2
ძალიან კარგი	42	29.2	175.0
<b>სულ</b>	<b>144</b>	<b>100</b>	<b>600.0</b>

24 ობიექტი შემოწმდა 6 კატეგორიაზე  
სულ 6 x 24 = 144



დიაგრამა #26. სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები სავაჭრო ობიექტის მიმართ: ნედლი ხორცის ოპერატორები

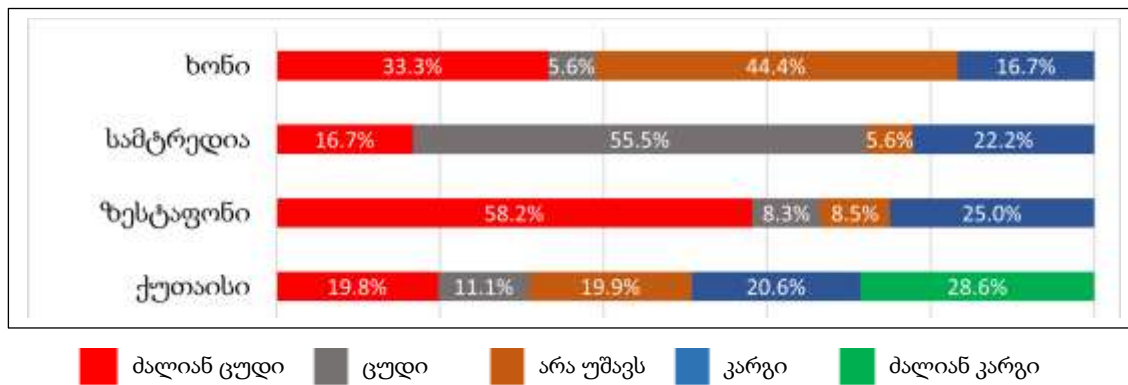
შეფასება	იატაკი	დახლები	მაცივრები	მწერები	ვენტილიაცია	განათება
ძალიან ცუდი	3	0	0	2	0	0
ცუდი	5	6	5	3	2	2
დამაკმაყოფ.	5	6	5	5	10	6
კარგი	7	5	6	5	8	8
ძალიან კარგი	4	7	8	9	4	10
<b>ჯამი</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>



დიაგრამა #25. სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები სავაჭრო ობიექტის მიმართ მხოლოდ ყველის რეალიზატორები

სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები (სისუფთავე)	რაოდ	%	ქეისების %
ძალიან ცუდი	53	28.5	171.0
ცუდი	26	14.0	84.9
არა უშავს	35	18.8	112.9
კარგი	36	19.4	116.1
ძალიან კარგი	36	19.4	116.1
<b>სულ</b>	<b>186</b>	<b>100</b>	<b>600.0</b>

31 ობიექტი შემოწმდა 6 კატეგორიაზე  
სულ 6 x 31 = 186



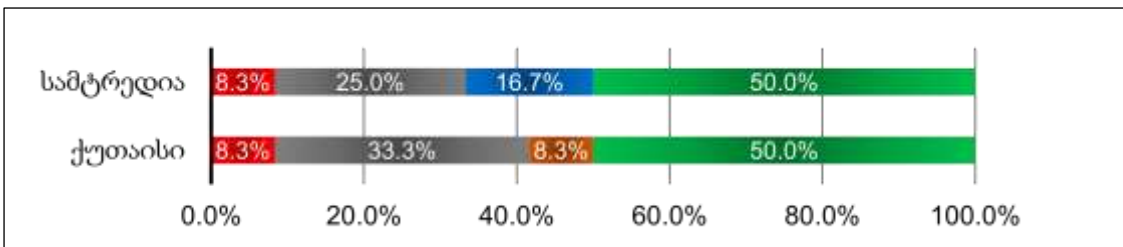
დიაგრამა #26. ჰიგიენური მოთხოვნები სავაჭრო ობიექტის მიმართ: ყველის ოპერატორები

შეფასება	იატაკი	დახლები	მაცივრები	მწერები	ვენტილიაცია	განათება
ძალიან ცუდი	9	6	12	10	9	7
ცუდი	6	8	3	5	2	2
დამაკმაყოფ.	7	5	5	5	6	7
კარგი	2	5	5	6	10	8
ძალიან კარგი	7	7	6	5	4	7
<b>ჯამი</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>

დიაგრამა #27. სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები სავაჭრო ობიექტის მიმართ ორივე პროდუქტით (ხორცი და ყველი) მოვაჭრე 4 ობიექტი

ჰიგიენური მოთხოვნები (სისუფთავე) 4 ობიექტი	რაოდ	%	ქვისების %
ძალიან ცუდი	2	8.3	50
ცუდი	7	29.2	175
არა უშავს	1	4.2	25
კარგი	2	8.3	50
ძალიან კარგი	12	50.0	300
<b>სულ</b>	<b>24</b>	<b>100</b>	<b>600.0</b>

4 ობიექტი შემოწმდა 6 კატეგორიაზე  
სულ 6 x 4 = 24



■ ძალიან ცუდი  
 ■ ცუდი  
 ■ არა უშავს  
 ■ კარგი  
 ■ ძალიან კარგი

დიაგრამა #28. ჰიგიენური მოთხოვნები სავაჭრო ობიექტის მიმართ: ორივე პროდუქტის ოპერატორები

შეფასება	იატაკი	დახლები	მაცივრები	მწერები	ვენტილიაცია	განათება
ძალიან ცუდი				2		
ცუდი	2	2	2		1	
დამაკმაყოფ.						1
კარგი					1	1
ძალიან კარგი	2	2	2	2	2	2
<b>ჯამი</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>





დიაგრამა #29. რამდენად სწორად ჰქონდა ბიზნეს ოპერატორს არაერთგვაროვანი პროდუქცია მაცივარში განლაგებული

მაცივარში განლაგება	ნედლი ხორცი	%	ყველი	%	ორივეს ოპერატორი	%
სწორად	19	79.2	11	35.5	3	75.0
არასწორად	5	20.8	8	25.8	1	25.0
არ ჰქონდათ მაცივარი	0	0	12	38.7	0	0
<b>ჯამი</b>	<b>24</b>	<b>100</b>	<b>31</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	<b>100</b>



ზოგიერთ ოპერატორს პროდუქტი (ნედლი ხორცი ან ყველი) მაცივარში მოთავსებული ჰქონდა სხვა სახის ისეთ სურსათთან ერთად, რომელთა ერთობლივად განთავსება არ იყო მიზანშეწონილი. მონიტორინგის დროს გამორთული მაცივარი არ დაფიქსირებულა, თუმცა არაერთგვაროვანი პროდუქციის ერთად განლაგების შემთხვევებს ხშირად ჰქონდა ადგილი. უმეტესად ეს ხდებოდა მცირე მარკეტებში, სადაც კიდევ ერთი დახლმაცივრისთვის არც ფართი იყო საკმარისი და არც ცნობიერება ვალდებულების შესახებ. მწერები უმეტესად ღია ბაზრებში ფიქსირდება. თითქმის ყველა დახურულ ობიექტზე მუშაობდა მწერების დამჭერი. ობიექტებზე ვენტილაცია მეტწილად ნორმალური იყო, გარდა რამდენიმე ერთეული შემთხვევისა.

დიაგრამა #30. ბიზნეს ოპერატორთა მხრიდან ეტიკეტირების მოთხოვნების დაცვა

ეტიკეტირება	ხორცის ოპერატორი	%	ყველის ოპერატორი	%	ორივეს ოპერატორი	%
მოთხოვნები დაცულია	12	50.0	2	6.5	2	50.0
დაუცველია	12	50.0	29	93.5	2	50.0
<b>ჯამი</b>	<b>24</b>	<b>100</b>	<b>31</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	<b>100</b>

ყველის შემთხვევაში მხოლოდ ქარხნული წარმოების ყველს გააჩნდა შესაბამისი ეტიკეტირება. ხორცის რეალიზატორების შემთხვევაში, ზოგჯერ ეტიკეტი მოვაჭრეს არ ჰქონდა შესაბამის თვალსაჩინო ადგილზე განთავსებული. იყო ისეთი შემთხვევებიც, რომ მიუხედავად თანმხლები ხარისხის დამადასტურებელი დოკუმენტების არსებობისა, ადგილზე დაფასოებულ ხორცს არ დაუმზადეს შესაბამისი ეტიკეტები, ისარგებლეს რა მომხმარებლის პასიურობითა და დაუინტერესებლობით.

## 5. დასკვნები

### მარეგულირებელი კანონმდებლობის ცოდნა

- ❖ სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის კუთხით ევროკავშირის რეკომენდაციით მიღებული მარეგულირებელი კანონმდებლობის მოთხოვნები პრაქტიკაში მეტნაკლებადაა დაცული: უმეტესწილად დაცულია ბიზნესოპერატორების მიერ ნედლი ხორცის რეალიზაციისას, ხოლო საერთოდ დაუცველია ყველის რეალიზაციის დროს.
- ❖ აღნიშნულ სფეროში დასაქმებული ბიზნესოპერატორები მათი საქმიანობის მარეგულირებელ ნორმატივებს თავად არ კითხულობენ, არამედ ინფორმაციას იღებენ ვეტექიმის, ბაზრის ლაბორატორიის/ადმინისტრაციის საშუალებით. მათი უმრავლესობა ნაკლებად, ზოგი კი საერთოდ არ იცნობს სურსათის წარმოება-რეალიზაციის მარეგულირებელ კანონმდებლობას;
- ❖ ბიზნესოპერატორთა 85%-ს აქვს საქმიანობის მრავალწლიანი პრაქტიკული გამოცდილება. მიუხედავად ამისა, კოდექსი ან სხვა ნორმატიული აქტები არცერთხელ აქვთ წაკითხული, გარდა HACCP-ის სისტემის დამწერგავი რამდენიმე ერთეული ოპერატორისა;
- ❖ ბიზნესოპერატორები ფაქტობრივად არ ფლობენ ცოდნას მაცივარში/დახლმაცივარში არაერთგვაროვანი პროდუქციის განლაგების წესის შესახებ; იატაკის, დახლების, სამუშაო ინვენტარისა და იარაღების გამოყენებისას სანიტარიულ-ჰიგიენური პირობების დაცვის მნიშვნელობის შესახებ (რაც ყველა ნიმუშში “მაფანმრ” მიკრობების სიჭარბით გამოვლინდა ლაბორატორიული კვლევისას);
- ❖ ყველის რეალიზატორების უმრავლესობამ არ იცის, რომ არსებობს კანონით დადგენილი მოთხოვნა ამ პროდუქციის თანმხლები ხარისხის დამადასტურებელი დოკუმენტის ქონის აუცილებლობაზე.

### სანიტარიულ-ჰიგიენური მდგომარეობა და სურსათის უვნებლობა

- ❖ ხორცის ვაჭრობის სფერო გაცილებით მოწესრიგებული და რეგულირებულია, ვიდრე ყველით ვაჭრობა, თუმცა ნაწლავის ჩხირის ჯგუფისა და მეზოფილური ერობულ-ფაკულტატური და ანაერობული ბაქტერიებით დაბინძურება ხორცის ნიმუშებშიც აღმოჩნდა;
- ❖ კარგად არის დაცული სანიტარიულ-ჰიგიენური მოთხოვნები ობიექტებზე, სადაც HACCP-ია დანერგილი (ასეთი ობიექტი იყო სულ 4: ქუთაისში ორი და სამტრედიაშიც ორი.), ასევე ქსელურ სუპერმარკეტებში: „დეილი“ და „ნიკორა ტრეიდი“. მცირედი დარღვევებია ლაბორატორიულ კვლევებში ნედლ ხორცზე, რომელიც გარეცხვითა და თერმული დამუშავებით უკვალოდ ქრება.
- ❖ ოპერატორების უმრავლესობა ვერ აცნობიერებს საოჯახო პირობებში დამზადებული ყველის შემთხვევაში საშიში მიკრობებით დასნებოვნების მაღალ რისკს და ამ პროდუქტის პოტენციურ საშიშროებას ადამიანის ჯანმრთელობისთვის;
- ❖ ყველის რეალიზაცია ორგანიზებულ/კონტროლირებად ობიექტზე არ იძლევა მისი უვნებლობის გარანტიას (ასე მაგალითად, ოქროსფერი სტაფილოკოკის შემცველი 5 ნიმუშიდან 2 ნიმუში ადმინისტრაციის კონტროლირებად აგრარულ ბაზარშია შესყიდული, 1 კი - უბნის მაღაზიაში).
- ❖ ნიმუშებში აღმოჩენილი მიკრობების გადამტანები ადამიანების გარდა ცხოველებიც არიან (კატა, ძაღლი...), რომლებიც მრავლად გვხვდებიან როგორც გარე ბაზრობებზე, ისე აგრარულ ბაზრებში.

დოკუმენტაცია და ეტიკეტირება

- ❖ ხორცის მომწოდებლები 100%-ით არის სასაკლაო, რომელიც პროდუქციას უზრუნველყოფს ხარისხის დამადასტურებელი საჭირო დოკუმენტებით და შესაბამისი ტრანსპორტირებით. ყველის მიწოდებისას ეს პირობები საერთოდ არ სრულდება, თუ არ ჩავთლით ქსელური მარკეტების მომარაგებას.
- ❖ ეტიკეტირების მოთხოვნები ფაქტობრივად არ სრულდება ყველით ვაჭრობაში; ხორცი ვაჭრობისას ბიზნესოპერატორები უზრუნველყოფილი არიან მომწოდებლის თანმხლები დოკუმენტებით. ამასთან, რიგ შემთხვევებში ბიზნესოპერატორები ადგილზე ეტიკეტის წარმოებას არ მიიჩნევენ საჭიროდ, რადგან მომხმარებელიც არ ითხოვს.
- ❖ სეს-ის მიერ ბოლო წლებში განხორციელებული აქტივობებით სიტუაცია საგრძნობლად გაუმჯობესებულია, მაგრამ სურსათის უვნებლობის მხრივ, ყველით ვაჭრობის სექტორი გლახური საოჯახო წარმოებების სიმრავლის გამო აბსოლუტურად პრობლემური რჩება.

ბიზნესოპერატორის (სავაჭრო ობიექტის)  
გამოკითხვის ფორმა

1.

ორგანიზაციის დასახელება:	
იურიდიული სტატუსი:	
ხელმძღვანელი / საკონტაქტო პირი:	
ტელეფონი:	
ობიექტის მისამართი:	
საქმიანობის სფერო:	
ოპერირების გამოცდილება: <input type="checkbox"/> <2 წ. <input type="checkbox"/> 3-5 <input type="checkbox"/> >5 წ.	

**სექცია I: მონაცემები მომწოდებლების შესახებ**

1. რა სიხშირით მოაქვს მომწოდებელს თქვენთან პროდუქცია?

ნედლი ხორცი (საქონლის ან ღორის)	ყველი
<input type="checkbox"/> ყოველდღიურად <input type="checkbox"/> კვირაში ორჯერ <input type="checkbox"/> ყოველ მეორე დღეს <input type="checkbox"/> სტიქიურად <input type="checkbox"/> კვირაში ერთხელ <input type="checkbox"/> სხვ. -----	<input type="checkbox"/> ყოველდღიურად <input type="checkbox"/> კვირაში ორჯერ <input type="checkbox"/> ყოველ მეორე დღეს <input type="checkbox"/> სტიქიურად <input type="checkbox"/> კვირაში ერთხელ <input type="checkbox"/> სხვ. -----

2. როგორი სახით მოაქვს მომწოდებელს პროდუქცია?

ნედლი ხორცი (საქონლის ან ღორის)	ყველი
<input type="checkbox"/> დაფასოებული <input type="checkbox"/> ტრინინგი <input type="checkbox"/> მთლიანი ტანხორცი <input type="checkbox"/> გატარებული	<input type="checkbox"/> ეტიკეტირებული <input type="checkbox"/> დაუფასოებელი თავები მარილწყლით <input type="checkbox"/> დაფასოებული <input type="checkbox"/> სხვ. ----- ეტიკეტის გარეშე

3. რა დოკუმენტაციას წარადგენს მომწოდებელი სარეალიზაციო პროდუქციის პარტიასთან ერთად?

ნედლი ხორცი (საქონლის ან ღორის)	ყველი
<input type="checkbox"/> ფორმა #2-ს <input type="checkbox"/> ტანხორცზე <input type="checkbox"/> სასაკლაოდან <input type="checkbox"/> მიკრულ ეტიკეტს <input type="checkbox"/> პირადობას <input type="checkbox"/> არცერთს	<input type="checkbox"/> ლაბ. შემოწმების <input type="checkbox"/> ცხოველის ჯანმრთელობის <input type="checkbox"/> ოქმს <input type="checkbox"/> დამად. ნებისმიერ დოკუმენტს <input type="checkbox"/> ეტიკეტის ჩანართს <input type="checkbox"/> არცერთს

4. ვინ არიან ნედლი ხორცის და ყველის მომწოდებლები? (სტატუსი)

ნედლი ხორცი (საქონლის ან ღორის)	ყველი
<input type="checkbox"/> იურიდიული პირი	<input type="checkbox"/> იურიდიული პირი
<input type="checkbox"/> ინდმეწარმე	<input type="checkbox"/> ინდმეწარმე
<input type="checkbox"/> ფიზიკური პირი/ფერმერი	<input type="checkbox"/> ფიზიკური პირი /ფერმერი

5. მომწოდებლების მიერ სადისტრიბუციოდ გამოყენებულია თუ არა სპეციალური მანქანები, სადაც გათვალისწინებულია არაერთგვაროვანი სურსათის განცალკევების შესაძლებლობა?

- დიახ
- არა
- არ ვიცი

.....

.....

**სექცია II: მონაცემები სავაჭრო ობიექტის ადმინისტრაციის ინფორმირებულობის შესახებ**

1. საქართველოს კანონმდებლობიდან რომელ ნორმატიულ დოკუმენტს იცნობთ და ეყრდნობით ოპერირების ნებისმიერ ეტაპზე?

ნორმატიულ დოკუმენტების ჩამონათვალი	კი	არა	კომენტარი
საქართველოს კანონი „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“. 2012 წლის 8 მაისი			
საქართველოს მთავრობის №173 დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტი – „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესი“, ტექნიკური რეგლამენტი – სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამარტივებული წესი“ და ამ დადგენილებით დამტკიცებული „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესი“. 2010 წლის 25 ივნისი			
საქართველოს მთავრობის დადგენილება №90. „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“. 2012 წლის 7 მარტი			
საქართველოს მთავრობის დადგენილება №301 „ტექნიკური რეგლამენტის - მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე დამტკიცების შესახებ“. 2016 წლის 1 ივლისი			

საქართველოს მთავრობის დადგენილება №118 „ტექნიკური რეგლამენტის – საქონლის ხორცისა და საქონლის ხორცის პროდუქტების ეტიკეტირების წესის დამტკიცების შესახებ“. 2016 წლის 9 მარტი			
საქართველოს მთავრობის დადგენილება №152 „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“. 2015 წლის 3 აპრილი			

**2. ვისგან/საიდან იღებთ ინფორმაციას საქართველოს კანონმდებლობასა და ნორმატივებში მომხდარი ცვლილებების შესახებ?**

- სამთავრობო საზედამხედველო ორგანიზაციებიდან
- ჩვენი მომწოდებელი ორგანიზაციებიდან
- არასამთავრობო ორგანიზაციებიდან
- სხვა სავაჭრო ობიექტებისგან
- კერძო კონსულტანტებიდან
- საინფორმაციო საშუალებებისგან

**3. რამდენად ახერხებთ:**

1. საქართველოს კანონმდებლობის გაცნობას?
  - ვეცნობი მუდმივად
  - ვერ ვეცნობი
  - არ მცალია
2. სერტიფიკატებითა და ლაბორატორიული კვლევების დოკუმენტებით სარეალიზაციო პროდუქტების უზრუნველყოფას?
  - ვახერხებ შეძლებისდაგვარად
  - ვერ ვახერხებ
  - არც კი ვიცი ამის შესახებ
3. მომწოდებლისგან პროდუქტის თანმხლები საინფორმაციო ჩანართის/ეტიკეტის მოპოვებას?
  - მაწვდიან ყოველ პარტიაზე
  - მაწვდიან ხანდახან
  - ვერ მაწვდიან
4. მაკონტროლებელთან სარეკომენდაციო კომუნიკაციას?
  - ხშირად მივმართავ
  - საერთოდ არ მივმართავ
  - არც კი ვიცოდი ამ შესაძლებლობის შესახებ

**4. წამოჭრილი პრობლემ(ებ)ის მოგვარებისთვის ვის მიმართავთ ხოლმე კონსულტაციებისთვის?**

- სურსათის ეროვნულ სააგენტოს
- ადგილობრივი თვითმმართველობის შესაბამის სამსახურს
- არასამთავრობო ორგანიზაციას
- დამოუკიდებელ ექსპერტს
- სხვ. -----

სექცია III: მკვლევარის კერძო შეფასებები სავაჭრო ობიექტის ვიზიტის დროს

1. ჰიგიენური მოთხოვნები (სისუფთავე) სავაჭრო ობიექტის მიმართ:



1.1 იატაკი

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

1.2 დახლები

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

1.3 მაცივრები

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

1.4 მწერები

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

1.5 ვენტილაცია

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

1.6 განათება

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

2. არაერთგვაროვანი პროდუქცია მაცივარში განლაგებულია:  სწორად  არასწორად

3. ეტიკეტირების მოთხოვნები:  დაცულია  დაუცველია



1	ბიზნესოპერატორის სრული სახელწოდება	
2	ბიზნესოპერატორის მისამართი	
3	ბიზნესოპერატორის წარმომადგენელი	
4	დამსწრე პირების (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) სახელი, გვარი, პ/მ ნომერი	
5	<b>უვნებლობის და ხარისხის მაჩვენებლები:</b> (ორგანოლეპტიკური, მიკრობიოლოგიური, პარაზიტოლოგიური, ტოქსიკოლოგიური, ფიზიკურ-ქიმიური, რადიოლოგიური და სხვა მაჩვენებლების)	
6	ნიმუშის აღების კონკრეტული საფუძველი	
7	<b>აღებული ნიმუშის მონაცემები</b>	
7.1	დასახელება	
7.2	აღწერა	
7.3	შენახვის პირობები	
7.4	დამზადების თარიღი	
7.5	ვარგისიანობის ვადა	
7.6	ნიმუშის რაოდენობა (ცალი/წონა)	
7.7	საცალო ფასი	
7.8	სურსათის/ცხოველის საკვების თანმხლები დოკუმენტი	
8	ნორმატიული დოკუმენტის დასახელება, რომლის მიხედვითაც განხორციელდა ნიმუშის აღება	საქართველოს მთავრობის დადგენილება №173
9	შენიშვნა	
10	ნიმუშის აღების თარიღი და დრო (რიცხვი, თვე, წელი, სთ./წთ.)	
11	ლაბორატორიის დასახელება, სადაც გაიგზავნება ნიმუში	
12	მიუთითეთ, რამდენ ეგზემპლარად არის აღებული ნიმუში	
	ნიმუშის ამღები პირის ხელმოწერა	

	ბიზნესოპერატორის ხელმძღვანელის ან წარმომადგენლობაზე უფლებამოსილი პირის ხელმოწერა (სასურველია)	



## ბიზნესის ხელშემწყობი ცენტრი ქუთაისი

ქ. ქუთაისი, 4600, ნიკეას I, #5/30

+ (995) 591 64 10 10, 597 79 94 34

[bsckutaisi@gmail.com](mailto:bsckutaisi@gmail.com)

[www.bsckutaisi.ge](http://www.bsckutaisi.ge)

<https://www.facebook.com/BSCKutaisiConsultingTrainingServices>

### პუბლიკაციის ავტორები:

გიორგი ჭუმბურიძე -ა(ა)იპ “ ბიზნესის ხელშემწყობი ცენტრი ქუთაისის“ გამგეობის თავმჯდომარე

ელგუჯა დეისაძე - შპს „ქუთაისის უნივერსიტეტის“ ასოცირებული პროფესორი

თინათინ არაბიძე - სოფლის განვითარების სააგენტოს იმერეთის რეგიონული სამსახურის მთ. სპეციალისტი