



ევროკავშირი
საქართველოსთვის



ახალგაზრდა ფეხმძივთა ასოციაცია
YOUTH FARMERS ASSOCIATION



საქართველოს სტრატეგიული
კვლევებისა და განვითარების ცენტრი



სურსათის უვნებლობის ხელშეწყობა
საზოგადოებრივ კვების ობიექტებში
მონიტორინგისა და ადვოკატირების გზით

2023 წელი

პუბლიკაცია მომზადებულია 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 ახალგაზრდა ფერმერთა ასოციაცია და შესაძლოა, რომ იგი არ გამოხატავდეს ევროკავშირისა და კონრად ადენაუერის ფონდის შეხედულებებს.

პროექტს ახორციელებს კონსორციუმი 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).

სამოქალაქო საზოგადოების ინიციატივა



კვლევის ანგარიში

სურსათის უვნებლობის ხელშეწყობა

საზოგადოებრივ კვების ობიექტებში

ავტორები:

ადა ბესელია

ნინო ძირკველიშვილი

ნატალია ოქროშიაშვილი

ანა ბურჯანიძე

სარჩევი

შესავალი	2
სურსათის უვნებლობის რეგულირება საქართველოში	2
თემის აქტუალობა	9
კვლევის მიზანი და ამოცანები	11
კვლევის მეთოდოლოგია	12
სამაგიდე კვლევა	12
საველე კვლევა	12
კვლევის შედეგები	14
სამაგიდე კვლევა	14
საველე კვლევა	18
ძირითადი მიგნებები	38
გამოყენებული ტერმინები და შემოკლებები	42
გამოყენებული ლიტერატურა	44

შესავალი

სურსათის უვნებლობის რეგულირება საქართველოში

სურსათის უვნებლობის სფეროში სახელმწიფო პოლიტიკის განმსაზღვრელია საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო, რომლის ძირითადი ფუნქციებია:

- ⇒ სურსათისა და ცხოველის საკვების რეგულირების სფეროში შესაბამისი საკანონმდებლო ნორმატიული აქტების გამოცემა;
- ⇒ სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროში ერთიანი პოლიტიკის შემუშავება და განხორციელება;
- ⇒ სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სამსახურის (სურსათის ეროვნული სააგენტოს) კონტროლი, ზედამხედველობა და მისი საქმიანობის ორგანიზაცია;
- ⇒ სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროში საერთაშორისო თანამშრომლობა;
- ⇒ რისკის ანალიზის ფარგლებში რისკის შეფასებისა და კომუნიკაციების პროცედურების ორგანიზება.¹

“სურსათის უვნებლობა“-ის განმარტება, მსოფლიო სასურსათო სამიტზე 1974 წელს იქნა შემუშავებული და ადამიანის საყოველთაოდ აღიარებული უფლებების - ჯანმრთელობისა და სიცოცხლის დაცვის ერთ-ერთ აუცილებელ პირობას და შესაბამისად, სურსათის მოხმარებით გამოწვეული რისკებისაგან დაცვას გულისხმობს.

“საქართველოს კანონმდებლობის ევროკავშირის კანონმდებლობასთან ჰარმონიზაციის ეროვნული პროგრამა” დამტკიცებულ იქნა საქართველოს მთავრობის მიერ, 2004 წლის 8 მაისის N22 დადგენილებით², რომელიც საფუძვლად დაედო საქართველოს პარლამენტის მიერ 2005 წლის დეკემბერში მიღებულ კანონს „სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის შესახებ“. კანონით განისაზღვრა სურსათის უვნებლობის სფეროში ერთიანი სახელმწიფო პოლიტიკის შემუშავების, მისი განხორციელებისა და კოორდინაციის სამართლებრივი ჩარჩო, რომელიც სრულად შეესაბამება ევროპის პარლამენტისა და საბჭოს რეგულაცია EC №178/2002-ს³, ასევე ვაჭრობის მსოფლიო ორგანიზაციის მოთხოვნებს⁴. ამ კანონის მიზანს წარმოადგენს მოხმარებელთა სიცოცხლისა, ჯანმრთელობის და ეკონომიკური ინტერესების დაცვა სურსათთან მიმართებაში, შიდა ბაზრის ეფექტიანი ფუნქციონირებისა და მისი მრავალფეროვნების გათვალისწინებით. კანონი

¹ <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/5034518?publication=0>

² <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/25426?publication=9>

³ <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/2496959?publication=0>

⁴ <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/3628608?publication=0>

არეგულირებს სურსათისა და ცხოველის საკვების უვნებლობის, ხარისხის, ეტიკეტირების ზოგად პრინციპებსა და მოთხოვნებს, სურსათის/ ცხოველის საკვების მწარმოებელთა (ბიზნეს-ოპერატორთა) და დისტრიბუტორთა ვალდებულებებს, სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის და ხარისხის სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმებს, განსაზღვრავს სახელმწიფო კონტროლსა და ზედამხედველობაზე პასუხისმგებელი და უფლებამოსილი სახელმწიფო ორგანოს კომპეტენციებს. კანონი არ ვრცელდება პირადი და ოჯახური მოხმარებისათვის განკუთვნილ სურსათზე.

სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის ძირითად პრინციპებად განისაზღვრა: ⁵

- რისკის ანალიზი;
- პრევენციის პრინციპი;
- გამჭვირვალობა;
- მომხმარებელთა უფლებების დაცვა.

აგრეთვე, აღიარებულ იქნა ინტეგრირებული მიდგომა „მინდვრიდან მაგიდამდე“, (“from farm to table”), რომლის მიხედვითაც აქცენტი საბოლოო პროდუქტის სერტიფიცირებიდან გადადის სურსათის წარმოების პროცესის კონტროლზე. შეიქმნა საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს საქვეუწყებო დაწესებულება - სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახური (2010 წლიდან მას ეწოდება – „სურსათის ეროვნული სააგენტო“), რომელიც საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად, ახორციელებს სურსათისა და ცხოველის საკვების უვნებლობის, ხარისხის, სანიტარიულ-ჰიგიენური, ვეტერინარული, მცენარეთა დაცვისა და აგროქიმიური ღონისძიებების ზედამხედველობას, მონიტორინგსა და სახელმწიფო კონტროლს. მხოლოდ აღნიშნული სამსახურია დღეისათვის უფლებამოსილი ქვეყანაში განახორციელოს სურსათის სფეროში აღნიშნული ქმედებები. კანონით დადგენილია სურსათის უვნებლობის მოთხოვნები, რომლის თანახმადაც დაუშვებელია სურსათის ბაზარზე განთავსება, თუ იგი არ არის უვნებელი. თუმცა მისი მავნებლობის დადგენისას გათვალისწინებული უნდა იქნეს, თუ რამდენადაა დაცული სურსათის წარმოებისა და დისტრიბუციისადმი, აგრეთვე, ეტიკეტირებისადმი დადგენილი მოთხოვნები. ასევე, გათვალისწინებული უნდა იქნეს სურსათის არა მარტო შესაძლო ხანმოკლე, მყისიერი ან გრძელვადიანი გავლენა, არამედ მისი ეფექტი მომავალ თაობაზე, კუმულაციის უნარი, განსაკუთრებული კატეგორიის მომხმარებელის ჯანმრთელობაზე ზეგავლენის ხარისხი და სხვ. დაუშვებელია სურსათის წარმოება, გადამუშავება, შენახვა, დაფასოება და ბაზარზე განთავსება ან დისტრიბუცია თუ მწარმოებელი (ბიზნეს-

⁵ <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/1659434?publication=15>

ოპერატორი)/დისტრიბუტორი არ არის რეგისტრირებული საქართველოს მთავრობის მიერ დადგენილი წესით.

აღსანიშნავია საფრთხეების შიდა კონტროლის სისტემასთან დაკავშირებული მოთხოვნები, რომლის მიხედვითაც მწარმოებელს ეკისრება ვალდებულება დანერგოს საფრთხეების კონტროლის შიდა სისტემა, განსაზღვროს ის საფრთხეები, რომელიც შეიძლება წარმოიქმნას წარმოებულ პროდუქციასა და ტექნოლოგიურ პროცესებთან დაკავშირებით, დაადგინოს კრიტიკული საკონტროლო წერტილები და შეიმუშაოს მონიტორინგისა და მაკორექტირებელი ქმედებების პროცედურები. დადგენილია სურსათის ხარისხის რეგულირების საკითხები, რომლის თანახმად, მწარმოებელს (ბიზნესოპერატორს) / დისტრიბუტორს უფლება აქვთ გაყიდონ ან შეიძინონ ნებისმიერი ხარისხის სურსათი, თუ იგი აკმაყოფილებს უვნებლობის დადგენილ მოთხოვნებს. ხოლო სახელმწიფო კონტროლი ხარისხის უზრუნველყოფის სფეროში, რომელიც ხორციელდება საცალო ვაჭრობის დონეზე, მოიცავს დადგენილი წესით ნიმუშის აღებას და ლაბორატორიული გამოცდის ჩატარებას, ასევე დოკუმენტური მასალის შემოწმებას. სურსათის სახელმწიფო კონტროლის მიზნით აღებული ნიმუშის ლაბორატორიული ანალიზი ტარდება სპეციალურად შერჩეულ დასახელებულ საგამოცდო ლაბორატორიაში, რომლის ნუსხას აქვეყნებს აკრედიტაციის ეროვნული ცენტრი. სურსათის უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლი მოიცავს ჩამოთვლილ ქმედებათაგან ერთ-ერთს ან მათ ერთობლიობას. ეს ქმედებებია:

- ა) ინსპექტირება;
- ბ) დადგენილი წესით ნიმუშის აღება;
- გ) პერსონალის ჰიგიენის დამადასტურებელი დოკუმენტების შემოწმება;
- დ) მონაცემებისა და დოკუმენტური მასალის შემოწმება.

სახელმწიფო კონტროლის მიზნით განხორციელებული ინსპექტირების დროს, უფლებამოსილი პირის მიერ შემოწმებას ექვემდებარება სურსათის წარმოების ადგილი, მიმდებარე ტერიტორიის, სატრანსპორტო საშუალებების, მანქანა-დანადგარების და აღჭურვილობის მდგომარეობა და გამოყენების პირობები, ასევე ნედლეული, ინგრედიენტები, ნახევარფაბრიკატები, ტექნოლოგიური საშუალებები და სხვა პროდუქტები, სურსათთან შეხებაში მყოფი მასალები და საგნები, სარეცხი, სადუზინფექციო საშუალებები, სურსათის მიმოქცევის ეტაპები და ეტიკეტი.

საქართველოსა და ევროკავშირს შორის გაფორმებული ასოცირების შეთანხმების ფარგლებში, DCFTA არეგულირებს ვაჭრობასთან დაკავშირებულ საკითხებს. მისი დახმარებით საქართველოში გაჩნდა მრავალი ეკონომიკური და სავაჭრო შესაძლებლობა, რაც გამოიხატება ევროკავშირის ქვეყნებსა და საქართველოს შორის ვაჭრობის პროცესების გამარტივებაში. ღრმა და

ყოველსომცხველი თავისუფალი სავაჭრო სივრცის შესახებ შეთანხმებას (DCFTA) ხელი მოეწერა 2014 წლის 27 ივნისს, ხოლო ძალაში შევიდა 2016 წლის 1 ივლისს.

ევროკავშირსა და საქართველოს შორის ასოცირების შეთანხმების, თავი 4 და დანართი IV-XII "სანიტარიული და ფიტოსანიტარიული ზომები", მიზანია "სანიტარულ და ფიტოსანიტარულ ზომებს დაქვემდებარებული პროდუქციით ვაჭრობის ხელშეწყობა მხარეებს შორის, IV დანართში ჩამოთვლილი ყველა ღონისძიების ჩათვლით, ამავე დროს ადამიანების, ცხოველთა ან მცენარეთა სიცოცხლისა ან ჯანმრთელობის დაცვა".

ევროკავშირის რეგულაციების შესაბამისად, სხვადასხვა პროფილის ბიზნესოპერატორებს კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემა ეტაპობრივად უნდა დანერგათ. აღნიშნულს ითვალისწინებს საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის N173 დადგენილებაში შესული ცვლილებები (საქართველოს მთავრობის დადგენილება №409 2019 წლის 26 აგვისტო). „ტექნიკური რეგლამენტების - სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესისა და სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამარტივებული წესის დამტკიცების თაობაზე“ რეგულაციის თანახმად, ბიზნესოპერატორი, რომელიც ახორციელებს ცხოველური წარმოშობის სურსათის (ხორცი და ხორცის პროდუქტები, რძის ფხვნილზე დამზადებული სურსათი, თევზი და თევზის პროდუქტები, კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები, თაფლი) წარმოებას ან/და გადამამუშავებას, 2021 წლის 1 იანვრიდან ვალდებული იყო, საქმიანობა HACCP-ის პრინციპების შესაბამისად განეხორციელებინა.

2021 წლის 1 ივნისიდან კი საქართველოში ამოქმედდა #173 დადგენილების ის ცვლილებები, რომელთა თანახმადაც, სხვადასხვა სექტორის ბიზნესოპერატორებს, რომლებიც ახორციელებენ სურსათის წარმოებას ან/და გადამამუშავებას საცალო ვაჭრობის პუნქტში, დანერგილი უნდა ჰქონდეთ სურსათის უვნებლობის პროცედურები საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემის (HACCP) პრინციპების შესაბამისად.

სურსათის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად გასული საუკუნის 60-იან წლებში აშშ-ში შემუშავდა და შემდგომში საერთაშორისო აღიარება ჰპოვა რისკების შეფასებაზე დამყარებულმა სისტემამ HACCP-მა.

საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა (Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP) არის პროდუქციის რისკებისა და უსაფრთხოების მართვის სისტემა, რომელიც უნდა დაინერგოს საწარმოებში, მაღალი სტანდარტების უზრუნველსაყოფად, რომლებიც შეამცირებენ იმის ალბათობას, რომ მომხმარებელი დაზარალდება კომპანიის მიერ წარმოებული ან მიწოდებული კვების პროდუქტებით. HACCP მოითხოვს ორგანიზაციისაგან ისეთი სისტემის შექმნას, რომელიც ამოწმებს და აანალიზებს ყველა პროცესს და მათთან დაკავშირებულ რისკებს. მისი მთავარი უპირატესობა იმაში გამოიხატება, რომ პროცესის თითოეული ეტაპის კონტროლი

შესაძლებლობას იძლევა მოხდეს შეუსაბამობის თავიდან აცილება, აღმოფხვრა ან მისი მინიმუმამდე შემცირება, რაც საბოლოო ჯამში წუნდებული ან/ და პოტენციურად მავნე პროდუქციის შემცირებას და შესაბამისად საწარმოო ხარჯების დაზოგვას იწვევს.

ასევე, უნდა მოეწყოს საკონტროლო წერტილები, სადაც მოხდება პროდუქტების ტესტირება, გამოამუშავდება არაჯანსაღი პროდუქტი და ამგვარად, კომპანია თავიდან აიცილებს მათ მოხვედრას ბაზარზე, საბოლოო სასურსათო ჯაჭვის ნებისმიერი მონაწილე – ფერმერი, შემგროვებელი ცენტრი, გადამამუშავებელი, დისტრიბუტორი თუ საცალო ქსელის ობიექტი სრულყოფილად უნდა ფლობდეს ინფორმაციას გამოყენებული ნედლეულის, წარმოებული პროდუქტის, განხორციელებული საწარმოო პროცესების თაობაზე, რათა ზუსტად დაადგინოს თუ რა ეტაპზე შეიძლება სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული პრობლემა წარმოიშვას და რა სახის შეიძლება იყოს იგი. აქედან გამომდინარე, თუ ცნობილი იქნება რა პრობლემა შეიძლება წარმოიშვას და სად, შეიძლება მისი თავიდან აცილებისთვის საჭირო ზომებიც დაისახოს. ზუსტად ეს მიდგომა წარმოადგენს სურსათის უვნებლობის მართვის თანამედროვე კონცეფციის საფუძველს. ასეთ შემთხვევაში საბოლოო პროდუქტის ლაბორატორიული ტესტირება კონტროლის თვალსაზრისით აზრს კარგავს და მხოლოდ დანერგული სისტემის ეფექტურად ფუნქციონირების გადამოწმების ხერხს წარმოადგენს.

სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის დანერგვით ბიზნესოპერატორი:

1. უზრუნველყოფს უვნებელი სურსათის წარმოებას;
2. დოკუმენტურად ადასტურებს, რომ მომხმარებლისთვის მიწოდებული პროდუქტი უვნებელია.

აღნიშნული სისტემა ნედლეულთან, პროდუქტთან, მომსახურე პერსონალთან და საწარმოო პროცესებთან დაკავშირებული იმ ფაქტორების კონტროლს გულისხმობს, რომლებმაც შეიძლება საფრთხის ქვეშ დააყენონ საბოლოო პროდუქტის უვნებლობა.

იხილეთ საქართველოს მთავრობის დადგენილების №173 ის მიმდინარე მუხლები, რომლებიც ამჟამად მოქმედია და მნიშვნელოვანია კვლევისათვის.⁶

მუხლი 9. მოთხოვნები სურსათის/ცხოველის საკვების მიმართ

1. ბიზნესოპერატორმა სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებისათვის/გადამამუშავებისათვის არ უნდა მიიღოს ისეთი ნედლეული, ინგრედიენტი ან ნებისმიერი სხვა მასალა, თუ ცნობილია, ან არსებობს ეჭვი, რომ ის დაბინძურებულია მავნებლებით, პათოგენური მიკროორგანიზმებით, უცხო სხეულებით ან ტოქსიკურია, გაფუჭებულია ისეთ დონემდე, რომ მაშინაც კი, თუ მათი შენახვა,

⁶ <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/1007830?publication=0>

წარმოება ან გადამუშავება მოხდება ჰიგიენის წესის სრული დაცვით, საბოლოო სურსათი/ცხოველის საკვები მაინც მავნებელი იქნება ადამიანის/ცხოველის ჯანმრთელობისათვის.

2. ბიზნესოპერატორმა, სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება/გადამუშავებისათვის საჭირო ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის მიღებისას, ნედლეულის, ინგრედიენტის ან ნებისმიერი სხვა მასალის მიმწოდებლისაგან უნდა მოითხოვოს ამ წესის მე-16 მუხლის მე-7 და მე-8 პუნქტებით გათვალისწინებული ინფორმაცია ჩანაწერების სახით.

3. ნედლეული, ინგრედიენტი ან ნებისმიერი სხვა მასალა (რომელიც გამოიყენება სურსათის/ცხოველის საკვების დასამზადებლად) უნდა ინახებოდეს ისეთ პირობებში, რომლებიც უზრუნველყოფს მათი დაბინძურების თავიდან აცილებას.

4. წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე სურსათი/ცხოველის საკვები დაცული უნდა იყოს ნებისმიერი ისეთი სახის დაბინძურებისაგან, რამაც შესაძლოა ის ადამიანის/ცხოველის ჯანმრთელობისათვის სახიფათოდ აქციოს, ან ისე დააბინძუროს, რომ არამიზანშეწონილი გახდეს მისი მოხმარება.

5. ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს ადეკვატურ ღონისძიებათა განხორციელება მავნებლების გაკონტროლების მიზნით.

6. ნედლეულის, ინგრედიენტების და სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვისას, წარმოებისა და გადამუშავებისას უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს კონკრეტული სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვისათვის დადგენილი ტემპერატურის, ტენიანობის, აერაციის სათანადო რეჟიმი, რაც გამორიცხავს მიკროორგანიზმების ზრდა-განვითარებას, პარაზიტების გამრავლებასა და ტოქსინების წარმოქმნას.

7. სურსათის/ცხოველის საკვების შენახვისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს არაერთგვაროვანი პროდუქციის განცალკევება ისე, რომ ცალკეულმა სურსათმა/ცხოველის საკვებმა არ დაკარგოს მისთვის დამახასიათებელი ორგანოლეპტიკური თვისებები.

მუხლი 11. ნარჩენების შეგროვება და გატანა

1. სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენები, საჭიროების მიხედვით, უნდა იყოს გატანილი იმ ოთახებიდან, რომლებშიც სურსათი/ცხოველის საკვებია განთავსებული, რათა თავიდან იქნეს აცილებული მათი დაგროვება.

2. სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენები გატანილი უნდა იყოს ისეთი საშუალებით, რომ გამოირიცხოს ნარჩენების გატანის პროცესში საწარმოს დაბინძურება. დახურული კონტეინერებით ნარჩენების გატანის შემთხვევაში, ეს კონტეინერები უნდა იყოს კარგ მდგომარეობაში, ადვილად გასაწმენდი და, საჭიროების შემთხვევაში, ადვილად უნდა დეზინფიცირდებოდეს.

3. ადგილი, სადაც ხდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების ნარჩენების დროებით განთავსება, უნდა იყოს ისეთი, რომ შესაძლებელი იყოს მისი სუფთა მდგომარეობაში შენარჩუნება და, საჭიროების შემთხვევაში, ცხოველებისა და პარაზიტებისაგან დაცვა.

მუხლი 12. დეზინფექცია

1. დასალაგებელი ინვენტარი, სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები, ასევე სადეზინფექციო საშუალებების დასამზადებელი ქიმიური ნივთიერებები არ უნდა ინახებოდეს იმ ოთახში, სადაც განთავსებულია შესახვევი და შესაფუთი მასალა, ასევე, სადაც ინახება და იწარმოება სურსათი/ცხოველის საკვები. დეზინფექციის შემდეგ მოწყობილობა, აპარატურა უნდა გაირეცხოს წყლით, სადეზინფექციო ხსნარის სრულ მოცილებამდე.

2. სადეზინფექციო ხსნარებისა და სხვა საშუალებათა გამოყენება უნდა იყოს აღრიცხული.

3. სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებაში გამოყენებული სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებები არ უნდა იყოს ტოქსიკური ადამიანისათვის და არ უნდა იყოს საზიანო სურსათისათვის/ცხოველის საკვებისათვის.

არსებული მექანიზმების და გაწეული სამუშაოების მიუხედავად, არსებობს რიგი ხარვეზები, რომელთა გამოც ფიქსირდება მოსახლეობაში კვებითი მოშხამვების, სურსათის/ცხოველის საკვებით განპირობებული ნაწლავთა ინფექციების, სხვა საკვებისმიერი მასობრივი დაავადებების გაჩენის შემთხვევები. ეს მაჩვენებელი კი უარყოფითად მოქმედებს საერთაშორისოდ აღებული ვალდებულებების შესრულების დინამიკაზე. გარდა ამისა, ვლინდება შემთხვევები, სადაც მძიმე კვებით ობიექტებსა თუ საწარმოებში დაფიქსირებული ჰიგიენურ და სანიტარულ ნორმათა დარღვევები, რომელთა კრიტიკულობის შემთხვევაშიც ადამიანის სიცოცხლე და ჯანმრთელობა მაღალი რისკის ქვეშ დგება.

თემის აქტუალობა

ღრმა და ყოვლისმომცველი სავაჭრო სივრცის შეთანხმების თანმდევი ვალდებულებების შესრულება სურსათის უვნებლობის და ჰიგიენა-სანიტარიის მიმართულებით ეროვნულ დონეზე დღეს ბიზნესს არათუ გააზრებული და გათვითცნობიერებული, ხშირად ინფორმაციის დონეზეც არ აქვს. მიუხედავად სახელმწიფო კონტროლისა (მონიტორინგი, ზედამხედველობა, ინსპექტირება, დოკუმენტური შემოწმება) საზოგადოებრივ კვების ობიექტებში ამ საკითხებთან დაკავშირებული პრობლემები კვლავ მწვავეა.

განსაკუთრებით მძიმე ვითარებაა რეგიონებში HACCP-ის სისტემის იმპლემენტაციის ნაწილში. 2021 წლის 1 ივნისიდან #173 დადგენილებაში, საქართველოში, ძალაში შევიდა ცვლილება, რომლის თანახმადაც, სხვადასხვა სექტორის ბიზნესოპერატორებს, რომლებიც ახორციელებენ სურსათის წარმოებას ან/და გადამამუშავებას, დანერგილი უნდა ჰქონდეთ სურსათის უვნებლობის პროცედურები საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემის (HACCP) პრინციპების შესაბამისად, მაგრამ აღსრულების პროცესის ხარვეზების გათვალისწინებით ბიზნესოპერატორებს (საზოგადოებრივ კვების ობიექტებს) ჯერ კიდევ არ აქვთ გააზრებული და დანერგილი აუცილებელი მოთხოვნები.

საქართველოში არ არსებობს კვებითი ინტოქსიკაციის სტატისტიკა. 2016 წლის ოქსფამის კვლევის მონაცემების შესაბამისად მოსახლეობის დაახლოებით 25% აფიქსირებს საკვებით მოწამვლის ფაქტებს, თუმცა სამედიცინო დაწესებულებას მიმართავს ძალიან მცირე რაოდენობა და ექიმის მიერ გამოვლენილი და დადასტურებული კვებითი ინტოქსიკაციის დიაგნოზი მხოლოდ 7%-ში ფიქსირდება. ეს გარემოება მიანიშნებს, რომ სახელმწიფოს არა აქვს შესაძლებლობა აღრიცხოს კვებითი მოწამვლების რეალური რაოდენობა და დაგეგმოს შესაბამის პრევენციული ღონისძიებები. მეორე მხრივ მოსახლეობას არა აქვს გაცნობიერებული კვებითი მოწამვლის, მისი დროული და სრულფასოვანი მკურნალობის მნიშვნელობა და მნიშვნელოვნება.

ბიზნესოპერატორების ცნობიერების დაბალი დონე სურსათის უვნებლობის პრაქტიკული და ფუნდამენტური წესების მიმართ დიდ ზიანს აყენებს ადამიანების ჯანმრთელობას და ხელს უწყობს სხვადასხვა სურსათისმიერი დაავადების გავრცელებას, როგორცაა: ბაქტერიული, ვირუსული დაავადებები და ალერგიული რეაქცია. ხშირ შემთხვევაში სურსათის მწარმოებლებს არ აქვთ შესაბამისი განათლება და გამოცდილება, რაც დაეხმარებათ მაღალხარისხიანი და უვნებელი სურსათის წარმოებაში. ეს კარგად ჩანს სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ 2019-2022 წლებში განხორციელებული მონიტორინგის კვარტალურ შედეგებში.⁷

⁷ <https://nfa.gov.ge/Ge/StateControl>

საქართველოს ეროვნული სტატისტიკის სამსახურის (საქსტატი) ინფორმაციით, 2022 წლის 1 იანვრის მდგომარეობით⁸, შიდა ქართლში 250.5, ხოლო სამცხე-ჯავახეთში 148.3 ათასი ადამიანი ცხოვრობს. ასევე, საქსტატის 2022 წლის 1 აპრილის ინფორმაციით,⁹ ბიზნეს რეგისტრში, რომელიც მოიცავს საზოგადოებრივ კვების ობიექტებსაც, შიდა ქართლში 37709, ხოლო სამცხე-ჯავახეთში 26282 რეგისტრირებული სუბიექტი ფიქსირდება, საიდანაც შიდა ქართლში 10134, ხოლო სამცხე-ჯავახეთში 6383 აქტიური სუბიექტია.

საქართველში სურსათის უვნებლობის მიმართულებით მოქმედი პროექტები მიზნად ისახავს ცნობიერების ამაღლებასა და სწავლებებს, რომელიც ზოგადი ხასიათისაა, თუმცა ბიზნესოპერატორების კითხვები და გამოწვევები ხშირად უპასუხოდ რჩება. მათ აქვთ კონკრეტული პრობლემები, რომლებსაც არ ან ვერ აგვარებენ, რადგან არ აქვთ საკამარისი მოტივაცია ან რესურსი.

ბიზნესოპერატორებსა და სურსათის ეროვნულ სააგენტოს შორის კომუნიკაციის გაუმჯობესება, არსებული პრობლემების იდენტიფიცირება და აღმოფხვრა ორივე მხარეს მისცემს საშუალებას, რომ მოახდინონ საკუთარი საქმიანობის ეფექტიანობის შეფასება და საჭიროების შემთხვევაში ამ საქმიანობის არსებულ რეალობაზე მორგება. ეს ყოველივე ბიზნესოპერატორებს დაეხმარება, რომ მათი წარმოებული სურსათი გახადონ უვნებელი, კონკურენტუნარიანი, აღარ ჰქონდეთ მარეგულირებელი ორგანოს შემოწმების შიში, უპასუხონ ღრმა და ყოვლისმომცველი სავაჭრო სივრცის შეთანხმებით ნაკისრ ვალდებულებებს და განაგრძონ თავიანთი საქმიანობა ეროვნული კანონმდებლობის ჩარჩოში.

⁸ <https://www.geostat.ge/ka/modules/categories/41/mosakhleoba>

⁹ <https://www.geostat.ge/ka/modules/categories/68/regionebis-mikhedvit>

კვლევის მიზანი და ამოცანები

პროექტის მიზანია ხელი შეუწყოს სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფას საზოგადოებრივ კვების ობიექტებში, შიდა ქართლისა და სამცხე-ჯავახეთის რეგიონებში, მონიტორინგისა და ადვოკატირების გზით.

ევროკავშირსა და საქართველოს შორის ასოცირების შეთანხმების, თავი 4 და დანართი IV-XII "სანიტარიული და ფიტოსანიტარიული ზომები", მიზანია "სანიტარულ და ფიტოსანიტარულ ზომებს დაქვემდებარებული პროდუქციით ვაჭრობის ხელშეწყობა მხარეებს შორის, IV დანართში ჩამოთვლილი ყველა ღონისძიების ჩათვლით, ამავე დროს ადამიანების, ცხოველთა ან მცენარეთა სიცოცხლისა ან ჯანმრთელობის დაცვა". სწორედ შეთანხმების ამ ნაწილის მონიტორინგსა და ადვოკატირებას ეხება კვლევა.

პროექტის ამოცანებია:

- გამოიკვილოს და შეაფასოს რამდენად ეფექტურია სურსათის უვნებლობის მიმართულებით მოქმედი კანონი/რეგლამენტები და სურსათის ეროვნული სააგენტოს მუშაობის პროცესში არსებული გამოწვევები ბიზნესოპერატორების დარღვევებთან/შეუსაბამობებთან მიმართებაში;
- კვლევის შედეგების გავრცელება და სურსათის უვნებლობის კონტროლის ეფექტურობის საკითხის ადვოკატირება

კვლევის მეთოდოლოგია

სამაგიდე კვლევა

სამაგიდე კვლევის დროს შესწავლილ იქნა სახელმწიფო კონტროლის 2019-2022 წლის კვარტალური საჯარო დოკუმენტები ახალგაზრდა ფერმერთა ასოციაციის გუნდის მიერ. ასევე, ინტერნეტ რესურსის გამოყენებით განხორციელდა სამიზნე ჯგუფის შესახებ ინფორმაციის მოძიება და შეიქმნა მონაცემთა ბაზა. ბაზაში აისახა შიდა ქართლსა და სამცხე-ჯავახეთში მდებარე 573 საზოგადოებრივი კვების ობიექტის შესახებ შემდეგი სახის ინფორმაცია: ობიექტის დასახელება, იურიდიული სახელწოდება, საიდენტიფიკაციო კოდი, საკონტაქტო ინფორმაცია, მისამართი, დარღვევები და მათი ტიპები, ჯარიმების ისტორია. სამაგიდე კვლევის ანალიზის შედეგებზე დაყრდნობით შეიქმნა დოკუმენტი, რომელიც სატელეფონო და პირისპირ ინტერვიუების შედეგებთან ერთად აისახა საბოლოო კვლევის დოკუმენტში.

საველე კვლევა

ველზე მონაცემების შეგროვებისთვის ჩატარდა როგორც პირისპირ, ასევე, სატელეფონო ინტერვიუები ნახევრად-სტრუქტურირებული კითხვარით. კითხვარი მოიცავდა შემდეგ თემატურ სფეროებს: ზოგადი ინფორმაცია ობიექტზე, სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ განხორციელებული ვიზიტის გამოცდილება, ობიექტის ინფორმირებულობის დონე სურსათის უვნებლობის შესახებ და საქართველოს სურსათის უვნებლობის კანონმდებლობის მოთხოვნებთან შესაბამისობაში მყოფი სისტემის არსებობა ობიექტზე.

ინტერვიუების შერჩევა და გადამზადება - ინტერვიუების შერჩევა მოხდა გასაუბრების საფუძველზე. სულ შეირჩა 1 სატელეფონო და 7 საველე ინტერვიუერი. კვლევის დაწყებამდე, სურსათის უვნებლობისა და კვლევის ექსპერტებმა ინტერვიუერებს ჩაუტარეს ტრენინგები შემდეგ თემებზე: სურსათის უვნებლობის პრინციპები, HACCP სისტემა, ბიზნესოპერატორების ვალდებულებები, კვლევის კითხვარის სპეციფიკა, რესპონდენტებთან კომუნიკაციის დამყარების ტექნიკები და მონაცემთა შეგროვების აპლიკაციის გამოყენება.

რესპონდენტთა შერჩევა - კვლევის სამიზნე აუდიტორია შეირჩა სამაგიდე კვლევის დროს შეგროვებულ (საკონტაქტო) მონაცემებზე დაყრდნობით. სატელეფონო ინტერვიუები ჩატარდა იმ ობიექტებთან, რომელთა საკონტაქტო ინფორმაციის მოძიება შესაძლებელი იყო სახელმწიფო კონტროლის დოკუმენტებსა თუ ინტერნეტ სივრცეში. პირისპირ ინტერვიუები კი ჩატარდა იმ ობიექტებთან, რომელთა იდენტიფიცირება ვერ მოხერხდა ან დაკავშირება შეუძლებელი აღმოჩნდა.

პილოტური კვლევა - კითხვარში პოტენციური ხარვეზების აღმოჩენის მიზნით, კვლევის დაწყებამდე, პილოტური ინტერვიუ ჩატარდა 3 ობიექტთან. გარდა ამისა, ინტერვიუების მზადყოფნის გადასამოწმებლად, ველზე გასვლამდე თითოეულმა მათგანმა საპილოტე ინტერვიუ ჩატარა კვლევის ექსპერტთან.

კვლევის ხარისხის კონტროლი - ინტერვიუების საქმიანობის მონიტორინგის მიზნით, კვლევის დაწყებისას თითოეული რესპონდენტისგან მოთხოვნილი იყო მათი საკონტაქტო ტელეფონის ნომერი. არსებული სატელეფონო ბაზების საფუძველზე, ინტერვიუების საქმიანობის მონიტორინგი განახორციელეს კვლევის ექსპერტმა და პროექტის კოორდინატორმა. შემთხვევითი შერჩევის მეთოდით შეირჩა რესპონდენტთა 14%, რომლებთანაც გადამოწმდა ინტერვიუს ჩატარების ნამდვილობა.

მონაცემთა შეგროვება - მონაცემთა შეგროვება მოხდა სმარტფონებით ან/და პლანშეტებით მონაცემთა შეგროვების სპეციალურ აპლიკაციაში - SurveyMonkey (<https://www.surveymonkey.com/>). მონაცემთა შეგროვება დაიწყო 2022 წლის აგვისტოში და დასრულდა ამავე წლის სექტემბერში.

კვლევის შედეგები

სამაგიდე კვლევა

ნებისმიერი დასახელების სასურსათო ნედლეულის და სასურსათო პროდუქტის წარმოებას საფუძვლად უდევს შესაბამისი ნორმატიულტექნიკური დოკუმენტის – ტექნიკური რეგლამენტის ან/და დადგენილების არსებობა. ვინაიდან სურსათის უვნებლობას პირდაპირი გავლენა აქვს ადამიანის ჯანმრთელობასა და მის სიცოცხლეზე, ბიზნესოპერატორი, პირველ რიგში, ვალდებულია უზრუნველყოს სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის ეფექტური განხორციელება. სახელმწიფო კი, თავის მხრივ, ვალდებულია განახორციელოს ბიზნესოპერატორების ინსპექტირება, ზედამხედველობა და ბაზრის მონიტორინგი მოსახლეობის ჯანმრთელობის დაცვის უზრუნველსაყოფად¹⁰.

სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი მუხლი 26¹-ის თანახმად სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმები არის შემდეგი:¹¹

1. **ინსპექტირება** არის სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმი, რომლის დროსაც ხორციელდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპების ცალკეული ასპექტების გამოკვლევა მათი საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან და წესებთან შესაბამისობის დასადგენად, ბიზნესოპერატორის წინასწარი გაფრთხილების გარეშე და რომელიც მოიცავს:

ა) ბიზნესოპერატორის საქმიანობის შემოწმებას სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე;

ბ) დოკუმენტური შემოწმების განხორციელებას;

გ) დადგენილი წესით ნიმუშის აღებას და აკრედიტებულ ლაბორატორიაში გამოკვლევების ჩატარებას.

2. **მონიტორინგი** არის სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმი, რომლის დროსაც ხორციელდება წინასწარ დაგეგმილი დაკვირვებები და გაზომვები სურსათის/ცხოველის საკვების საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის შესაფასებლად, სახელმწიფო კონტროლის წლიური პროგრამის ფარგლებში, რომლის შემუშავებისას გათვალისწინებული უნდა იქნეს შემდეგი ფაქტორები:

¹⁰ <https://nfa.gov.ge/Ge/Files/ViewFile/630>

¹¹ <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/1659434?publication=15#>

ა) წინა წლებში მოსახლეობასა და ცხოველებში კვებითი მოშხამვების, სურსათით/ცხოველის საკვებით განპირობებული ნაწლავთა ინფექციების, ეპიდემიების, სხვა საკვებისმიერი მასობრივი დაავადებების გაჩენის შემთხვევები;

ბ) სურსათის/ცხოველის საკვების მიკრობიოლოგიური, ქიმიური ან ფიზიკური დაბინძურების შემთხვევები;

გ) გარემოს დაბინძურების შემთხვევები;

დ) მომხმარებელთა მოტყუებისა და შეცდომაში შეყვანის შემთხვევები;

ე) სააგენტოს მიერ საანგარიშო წელს და წინა წლებში განხორციელებული საქმიანობების შედარებითი ანალიზი.

3. მონიტორინგის ფარგლებში ხორციელდება:

ა) რისკის შეფასებისათვის სურსათის/ცხოველის საკვების მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლის, ქიმიური დამაბინძურებლის საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის დადგენა და მასში ფიზიკური საფრთხის არსებობის შესწავლა ნიმუშის აღებით და აკრედიტებულ ლაბორატორიაში გამოკვლევების ჩატარებით;

ბ) ეტიკეტის, სურსათის/ცხოველის საკვების წარდგენისა და შენახვის პირობების საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის შემოწმება;

გ) მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის შემოწმება;

დ) დოკუმენტური შემოწმება.

4. ზედამხედველობა არის სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმი, რომლის დროსაც ხორციელდება სურსათის/ცხოველის საკვების ბიზნესოპერატორის საქმიანობაზე დაკვირვება. დაკვირვება ხორციელდება:

ა) სურსათის განადგურებაზე;

ბ) ბიზნესოპერატორის მიერ სურსათის ბაზარზე განთავსების აღკვეთაზე, ბაზრიდან და მომხმარებლისგან გამოთხოვაზე;

გ) ბიზნესოპერატორის მიერ სააგენტოს მითითებების შესრულებაზე.

5. დოკუმენტური შემოწმება არის სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმი, რომლის დროსაც დამოუკიდებლად ან სახელმწიფო კონტროლის სხვა მექანიზმებთან ერთად ხორციელდება

სურსათის/ცხოველის საკვების ბიზნესოპერატორის საქმიანობასთან დაკავშირებული დოკუმენტების შემოწმება.

6. ნიმუშის აღება არის სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმი, რომელიც ხორციელდება ორგანოლექტიკური, მიკრობიოლოგიური, პარაზიტოლოგიური, ტოქსიკოლოგიური, ფიზიკურ-ქიმიური, რადიოლოგიური, დაავადებების ან/და სხვა მაჩვენებლების გამოსაკვლევად, რათა განისაზღვროს ადამიანისა და ცხოველის ჯანმრთელობისა და სიცოცხლისათვის მოსალოდნელი რისკი.

7. ნიმუშის აღება შეიძლება განხორციელდეს ინსპექტირების, ზედამხედველობის, მონიტორინგის დროს ან დამოუკიდებლად.

8. აუდიტი არის სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების მექანიზმი, რომელიც ხორციელდება კარგი ჰიგიენის პრაქტიკის, საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემის პრინციპების შესაბამისად დანერგილი სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის პროცედურების მიმართ და რომლის დროსაც უნდა დადგინდეს:

ა) ბიზნესოპერატორის ქმედებებისა და მათი შედეგების მის მიერ დაგეგმილ ღონისძიებებსა და ზომებთან შესაბამისობა;

ბ) ბიზნესოპერატორის მიერ დაგეგმილი ღონისძიებებისა და ზომების ეფექტიანობა და დასახულ მიზნებთან შესაბამისობა.

სამაგიდე კვლევა ჩატარდა საქართველოს ორ რეგიონში, შიდა ქართლსა და სამცხე-ჯავახეთში მდებარე ობიექტებზე. მონაცემთა ბაზაში აისახა 500-ზე მეტი საზოგადოებრივი კვების ობიექტი. ასევე, პროექტის გუნდმა შეისწავლა სახელმწიფო კონტროლის 2019-2022 წლის კვარტალური საჯარო დოკუმენტები და ძირითადი კვლევისთვის განსაზღვრა შემდეგი რაოდენობრივი ინფორმაცია: ობიექტის დასახელება, იურიდიული სახელწოდება, საიდენტიფიკაციო კოდი, საკონტაქტო ინფორმაცია, მისამართი, დარღვევები და მათი ტიპები, ჯარიმების ისტორია. განხორციელდა სახელმწიფო კონტროლის დოკუმენტების ანალიზი. სამაგიდე კვლევის შედეგებზე დაყრდნობით, შეიქმნა ნახევრად სტრუქტურირებული კითხვარი.

სურსათის ეროვნული სააგენტოს ოფიციალურ ვებ-გვერდზე სახელმწიფო კონტროლის შედეგებში¹² ასახულია მონიტორინგის, ზედამხედველობის ინსპექტირებისა და დოკუმენტური შემოწმების კვარტალური მონაცემები. 2019, 2020, 2021 და 2022 (I, II, III კვარტალი) წლის ზოგადი მონაცემები შიდა ქართლსა და სამცხე-ჯავახეთში მდებარე საზოგადოებრივ კვების ობიექტში შემდეგია:

¹² <https://nfa.gov.ge/Ge/StateControl>

მონიტორინგი:

2019 წელი - 12 ბიზნესოპერატორი, კრიტიკული შეუსაბამობა არ დაფიქსირებულა;

2020 წელი - 13 ბიზნესოპერატორი, ერთ მათგანზე დაფიქსირდა კრიტიკული შეუსაბამობა;

2021 წელი - 18 ბიზნესოპერატორი, ორ მათგანზე დაფიქსირდა კრიტიკული შეუსაბამობა;

2022 (I, II, III კვარტალი) წელი - 14 ბიზნესოპერატორი, კრიტიკული შეუსაბამობა არ დაფიქსირებულა;

ზედამხედველობა:

2019 წელი - 13 ბიზნესოპერატორი, საიდანაც 8 ობიექტზე მოხდა სურსათის განადგურება, 2-ზე დაფიქსირდა კრიტიკული შეუსაბამობები, ხოლო 2-ს შეუჩერდა საწარმოო პროცესი;

2020 წელი - 2 ბიზნესოპერატორი, საიდანაც 1 ობიექტზე მოხდა სურსათის განადგურება, ხოლო 1-ს შეუჩერდა საწარმოო პროცესი;

2021 წელი - ზედამხედველობა არ განხორციელებულა;

2022 (I, II, III კვარტალი) წელი - 4 ბიზნესოპერატორი, საიდანაც 1 ობიექტზე მოხდა სურსათის განადგურება, 1-ზე დაფიქსირდა კრიტიკული შეუსაბამობები, ხოლო 1-ს შეუჩერდა საწარმოო პროცესი;

ინსპექტირება:

2019 წელი - 206 ბიზნესოპერატორი, 24 მათგანზე დაფიქსირდა კრიტიკული შეუსაბამობა;

2020 წელი - 241 ბიზნესოპერატორი, 5 მათგანზე დაფიქსირდა კრიტიკული შეუსაბამობა;

2021 წელი - 176 ბიზნესოპერატორი, 5 მათგანზე დაფიქსირდა კრიტიკული შეუსაბამობა;

2022 (I, II, III კვარტალი) წელი - 235 ბიზნესოპერატორი, 1 მათგანზე დაფიქსირდა კრიტიკული შეუსაბამობა;

დოკუმენტური შემოწმება:

2019 წელი - 31 ბიზნესოპერატორი, საიდანაც 8 არ იყო ბიზნესოპერატორად რეგისტრირებული, 7 ობიექტზე არ იყო დაცული ეტიკეტირების წესები, 1-ზე დარღვეული იყო შენახვის ვადები. ამ ბიზნესოპერატორებიდან 11 დაჯარიმდა;

2020 წელი - 25 ბიზნესოპერატორი, საიდანაც 24 არ იყო ბიზნესოპერატორად რეგისტრირებული. ამ ბიზნესოპერატორებიდან 8 დაჯარიმდა;

2021 წელი - 8 ბიზნესოპერატორი, საიდანაც 8 არ იყო ბიზნესოპერატორად რეგისტრირებული. ამ ბიზნესოპერატორებიდან 4 დაჯარიმდა;

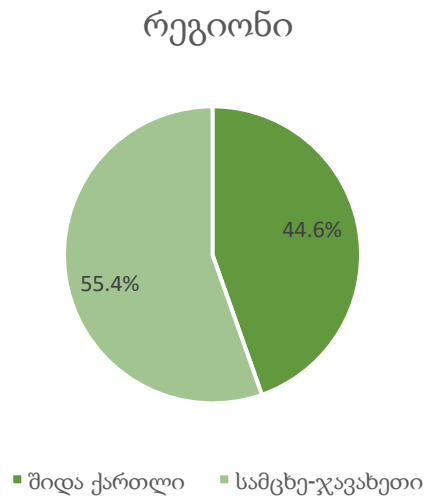
2022 (I, II, III კვარტალი) წელი - 29 ბიზნესოპერატორი, საიდანაც 27 არ იყო ბიზნესოპერატორად რეგისტრირებული, 3 ობიექტზე არ იყო დაცული ეტიკეტირების წესები. ამ ბიზნესოპერატორებიდან 8 დაჯარიმდა;

საველე კვლევა

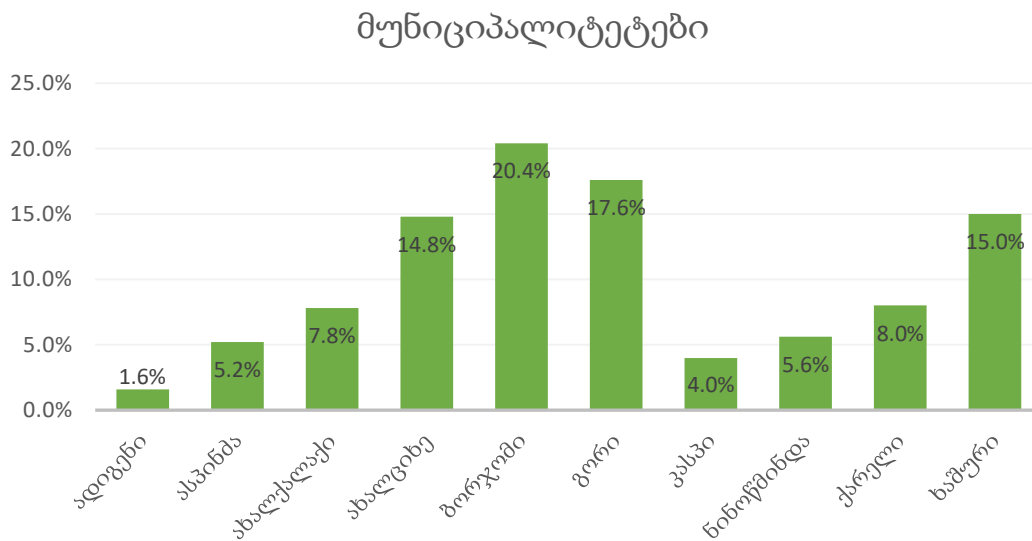
გამოკითხულ ობიექტთა მახასიათებლები

კვლევის ფარგლებში გამოკითხა შიდა ქართლისა და სამცხე-ჯავახეთის რეგიონების 10 მუნიციპალიტეტში მდებარე 500 ობიექტი: რესტორნები, კაფე-ბარები, საცხოვრებელი საკონდიტროები, საშაურმეები, სასადილოები, სახაჭაპურეები და სწრაფის კვების სხვა ობიექტები, რომლებიც სურსათის მომზადებისას იყენებენ ხორცს და ხორცის პროდუქტებს, რძის ფხვნილზე დამზადებულ სურსათს, თევზსა და თევზის პროდუქტებს, კვერცხსა და კვერცხის პროდუქტებს, თაფლს ანდა საცალო ვაჭრობის პუნქტში ახორციელებენ სურსათის წარმოებას/გადამუშავებას. გამოკითხულ ობიექტთა შორის თითქმის 70% (339 ობიექტი) გადანაწილდა შემდეგ ოთხ მუნიციპალიტეტზე: ბორჯომი (20.4%), გორი (17.6%), ხაშური (15%) და ახალციხე (14.8%). რეგიონული და მუნიციპალიტეტთა შორის განაწილების შესახებ დეტალური ინფორმაციისათვის იხილეთ [დიაგრამა 1](#) და [დიაგრამა 2](#). აღსანიშნავია, რომ გამოკითხულ ობიექტთა შორის ყველაზე ადრე დაარსებულები 1995 წლიდან ფუნქციონირებს, ხოლო ახლად დაარსებულები - 2022 წლიდან.

დიაგრამა 1



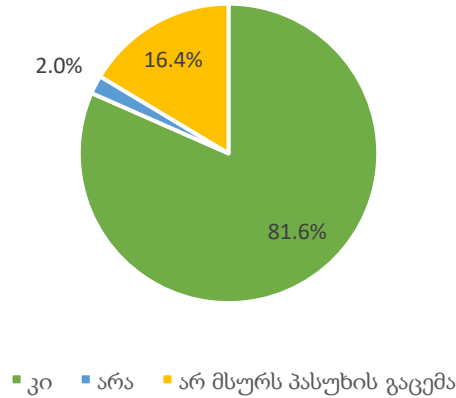
დიაგრამა 2



გამოკითხულ ობიექტთა ოთხ-მეხუთედზე მეტს (81.6%) სმენია სურსათის ეროვნული სააგენტოს შესახებ (იხ. [დიაგრამა 3](#)). დაახლოებით სამი-მეოთხედი (74.2%) კი იცნობს საქართველოს კანონმდებლობას სურსათის უვნებლობის შესახებ (იხ. [დიაგრამა 4](#)).

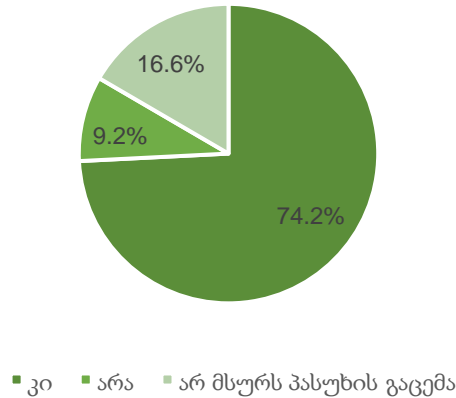
დიაგრამა 3

გსმენიათ თუ არა სურსათის ეროვნული სააგენტოს შესახებ?



დიაგრამა 4

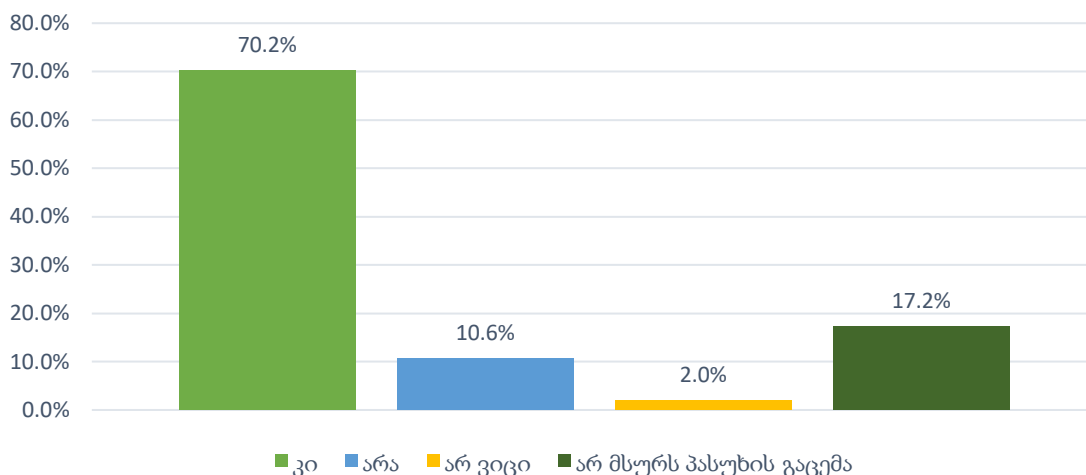
იცნობთ თუ არა საქართველოს კანონმდებლობას სურსათის უვნებლობის შესახებ?



ობიექტთა 70.2% რეგისტრირებულია ბიზნესოპერატორად ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად, ხოლო არარეგისტრირებული ობიექტები (10.6%) არ დარეგისტრირების მიზეზებად ძირითადად ასახელებენ, რომ ბიზნესოპერატორად დარეგისტრირება არ არის სავალდებულო (42.6%) და ამის გამო არასდროს შექმნიათ პრობლემა (25.9%). ბიზნესოპერატორად რეგისტრაციასთან დაკავშირებით დეტალური ინფორმაცია შეგიძლიათ, იხილოთ დიაგრამა 5 და დიაგრამა 6. აღსანიშნავია, რომ გამოკითხულ ობიექტთა მხოლოდ 5%-ს შეუცვლია იურიდიული დასახელება, რის მიზეზადაც ძირითად შემთხვევებში დღ-სგან თავის არიდება სახელდება.

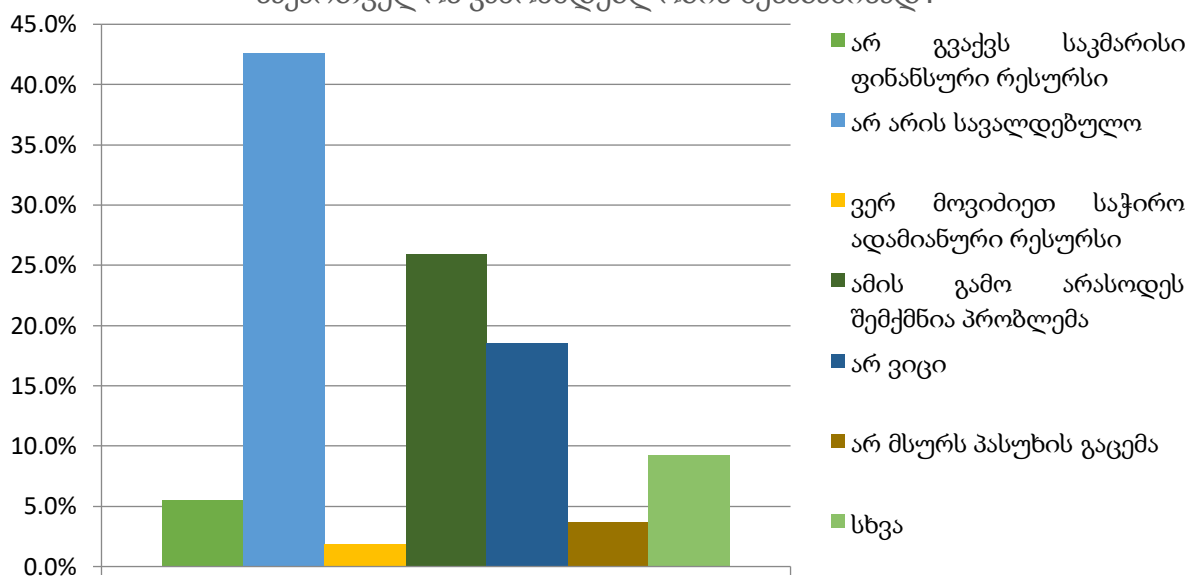
დიაგრამა 5

ხართ ბიზნესოპერატორად რეგისტრირებული ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად?



დიაგრამა 6

რა არის მიზეზი, რატომაც არ ხართ ბიზნესოპერატორად რეგისტრირებული ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად?



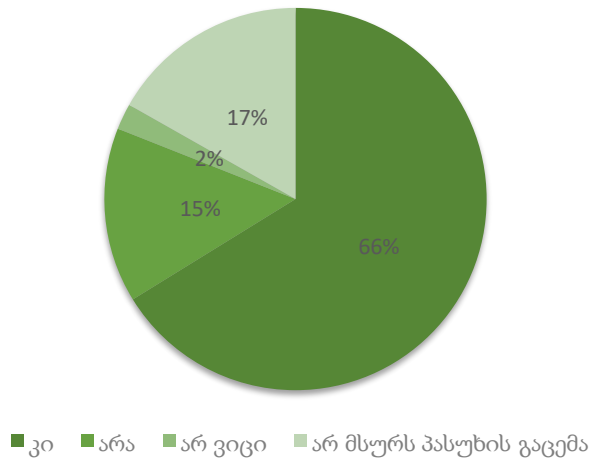
გამოცდილება სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან

სურსათის ეროვნულ სააგენტოს გამოკითხულ ობიექტთა 66%-ში განუხორციელებია ვიზიტი (იხ. დიაგრამა 7). მათ შორის, ვიზიტის სიხშირე ყოველწლიურად ორ ან მეტ ვიზიტს შეადგენს

ობიექტთა 68.8%-ში და ხოლო ერთ ვიზიტს - 19.2%-ში. განხორციელებული ვიზიტებისას, სხვადასხვა ტიპის დარღვევა-შეუსაბამობები აღმოაჩნდა ობიექტთა ერთ-მესამედზე მეტს (34.2%). ზემოთხსენებული დარღვევა-შეუსაბამობები ძირითადად გამოწვეული იყო შემდეგი მიზეზებით: ობიექტზე დარღვეული სანიტარული და ჰიგიენური ნორმებით; ინვენტარის კოროზირებით; სურსათის წარმოებისა და გადამამუშავების ტექნოლოგიური პროცესის ნაკადურობის დარღვევით; დარღვეული ტემპერატურული რეჟიმით; გაუმართავი ვენტილაციით; სადეზინფექციო, სადერატიზაციო და სადეზინსექციო სამუშაოების არ ჩატარებით; პროდუქციაზე ეტიკეტის არ ქონით და სხვ.

დიაგრამა 7

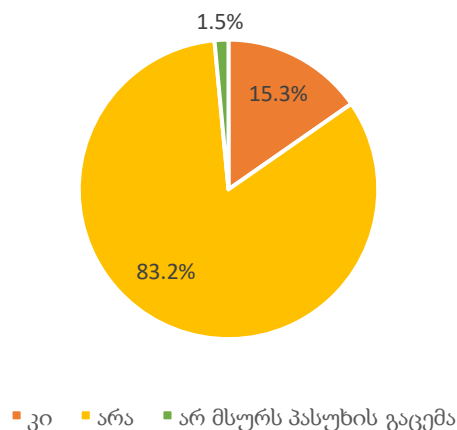
განუხორციელება თუ არა ვიზიტი თქვენს ობიექტზე სურსათის ეროვნულ სააგენტოს?



დაჯარიმების გამოცდილებას ასახელებს იმ ობიექტთა 15.3%, რომლებშიც სურსათის ეროვნულ სააგენტოს განუხორციელებია ვიზიტი (იხ. დიაგრამა 8). მათ შორის, 92.2%-ის განცხადებით, აღმოჩენილი დარღვევის საპასუხოდ შესაბამისი ზომები მიიღეს.

დიაგრამა 8

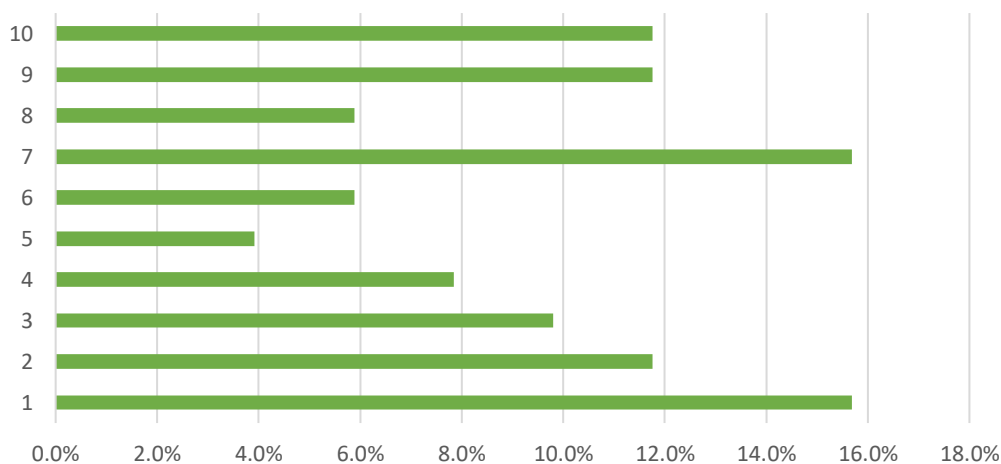
დაუჯარიმებია თუ არა სურსათის ეროვნულ სააგენტოს თქვენი ობიექტი?



კითხვაზე, თუ რამდენად მარტივი იყო აღმოჩენილი შეუსაბამობის გამოსწორება, რესპონდენტთა პასუხები ვარირებდა ძალიან მარტივიდან ძალიან რთულამდე. დეტალური ინფორმაციისათვის იხილეთ [დიაგრამა 9](#).

დიაგრამა 9

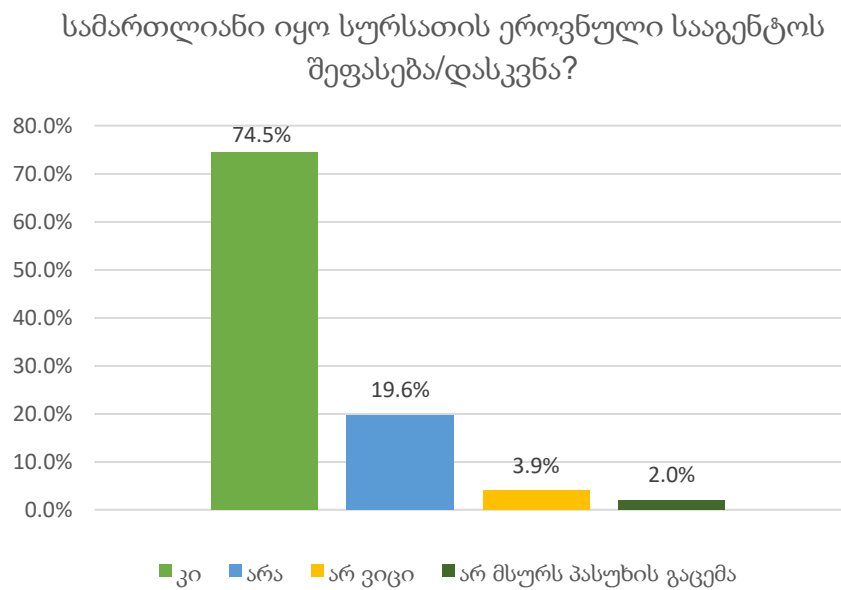
რამდენად მარტივი შეუსაბამობის იყო გამოსწორება? (10 = ძალიან რთული, 1 = ძალიან მარტივი)



დაჯარიმებულ ობიექტთა თითქმის ერთი-მეხუთედი (19.6%) მიიჩნევს, რომ სურსათის ეროვნული სააგენტოს შეფასება არ იყო სამართლიანი (იხ. [დიაგრამა 10](#)). ხოლო ობიექტთა დაახლოებით მეოთხედი (23.5%) არ ეთანხმება ჯარიმას ან მის ოდენობას. თუმცა, დაჯარიმებულ ობიექტთა აბსოლუტური უმრავლესობისთვის (94.1%) დარღვევის გამოსწორების გონივრული ვადა მისაღები

აღმოჩნდა. ამასთანავე, დაჯარიმებულ ობიექტთა 86.3%-ის მიხედვით, აღმოჩენილი დარღვევის აღმოსაფხვრელად მიიღეს შესაბამისი რეკომენდაციები, ხოლო ორი-მეხუთედის (40.8%) განცხადებით, შეუსაბამობის აღმოფხვრაში შესაბამისი ორგანო დაეხმარათ. დაჯარიმებულ ობიექტთა უმრავლესობაში (86.3%) სურსათის ეროვნულმა სააგენტომ ხელმეორედ ვიზიტი განახორციელა, რასაც საურავის დაკისრება და გაფრთხილება მოჰყვა იმ ობიექტებში, რომელთაც შეუსაბამობა არ ჰქონდათ გამოსწორებული.

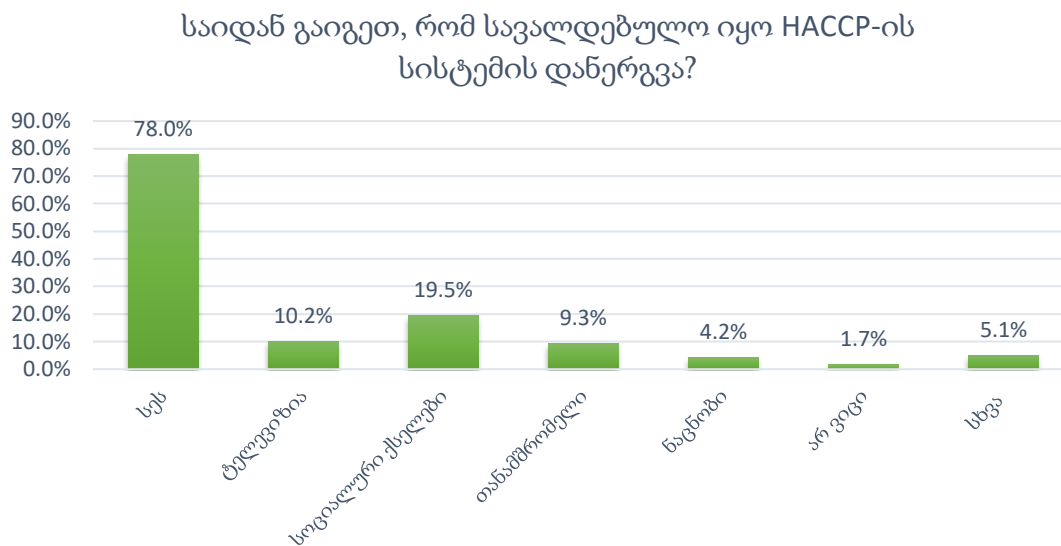
დიაგრამა 10



HACCP სისტემა

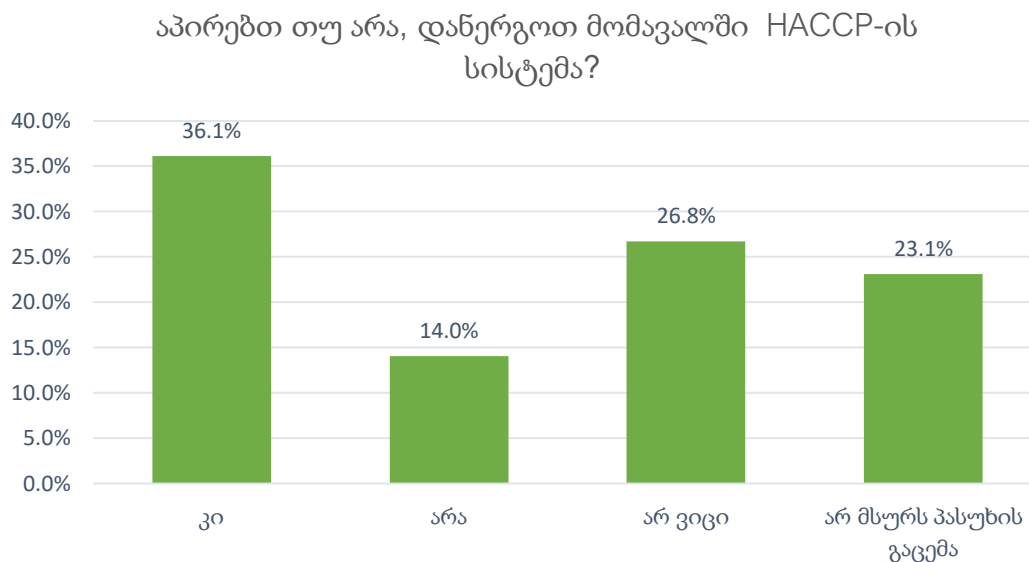
გამოკითხული 500 ობიექტიდან მხოლოდ 115-მა (23%) განაცხადა, რომ HACCP სისტემა დანერგილი აქვთ ობიექტზე, 288 ობიექტს (57.6%) არ აქვს, ხოლო დანარჩენებმა პასუხის გაცემისგან თავი შეიკავეს. HACCP სისტემის დანერგვის ვალდებულების შესახებ ინფორმაციის მიღების ძირითად წყაროებად ობიექტები ასახელებენ სურსათის ეროვნულ სააგენტოს, სოციალურ ქსელებსა და ტელევიზიას. ინფორმაციის მიღების წყაროებზე დეტალური ინფორმაციისათვის იხილეთ [დიაგრამა 11](#).

დიაგრამა 11



იმ ობიექტთა 36.1%, რომელთაც დანერგილი არ აქვთ HACCP სისტემა აცხადებს, რომ HACCP სისტემის დანერგვას აპირებენ. 14% არ აპირებს, ხოლო ობიექტთა ნახევარმა (49.9%) კი არ იცის, დანერგავენ თუ არა HACCP სისტემას ან თავს იკავებენ პასუხის გაცემისგან (იხილეთ დიაგრამა 12).

დიაგრამა 12



იმ ობიექტთა მესამედი, რომელთაც დანერგილი აქვთ HACCP სისტემა, აცხადებს, რომ დანერგვისას არ ჰქონიათ გამოწვევები. ხოლო ობიექტთა დანარჩენი ორი-მესამედი HACCP სისტემის დანერგვის დროს არსებულ საჭიროებებად და გამოწვევებად ფინანსურ და ადამიანურ რესურსებს, ცოდნისა და ინფორმაციის ნაკლებობას და სააგენტოსთან კომუნიკაციას ასახელებს. HACCP სისტემის დანერგვისას არსებული საჭიროებებისა და გამოწვევებთან დაკავშირებული ინფორმაციისათვის

იხილეთ [დიაგრამა 12](#). ზემოთხსენებული ობიექტების თითქმის სამი-მეოთხედი (72.9%) HACCP სისტემის შესახებ ინფორმაციის ხელმისაწვდომობას აფასებს, როგორც ხელმისაწვდომს ან ძალიან ხელმისაწვდომს.

დიაგრამა 12

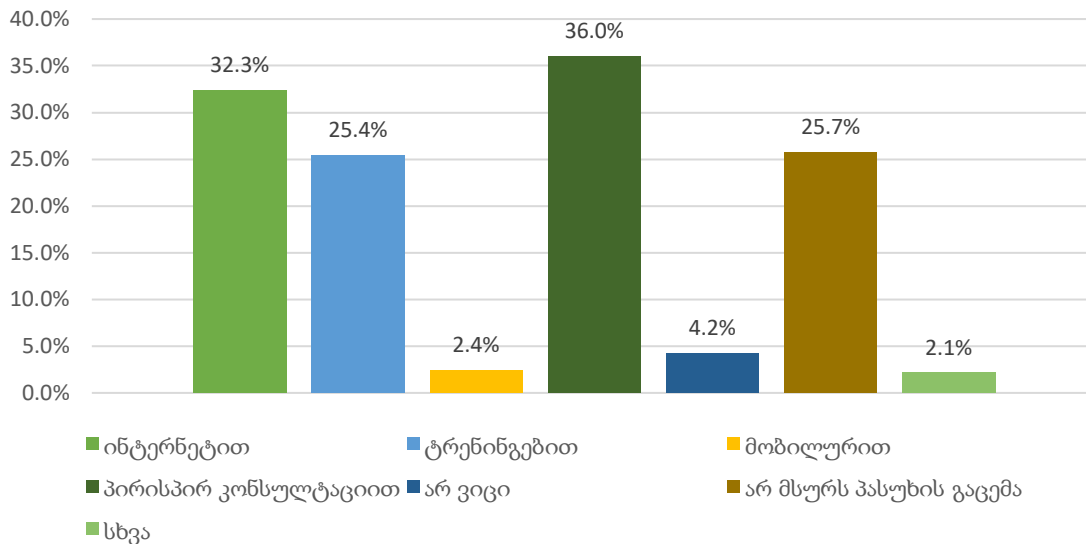


იმ ობიექტებიდან, რომელთაც არ აქვთ HACCP სისტემა დანერგილი, დაახლოებით მესამედმა (31.4%) იცის, თუ რა რესურსები დასჭირდებათ მის დასაწერგად. HACCP სისტემის არ დანერგვის მიზეზად ობიექტების 46.3% მიუთითებს, რომ აღნიშნული სისტემის არ ქონის გამო არასდროს შექმნიათ პრობლემა, ხოლო დანარჩენები შემაფერხებელ ფაქტორებად ფინანსურ (31.5%) და ადამიანურ (7.4%) რესურსებს ასახელებენ. ამავდროულად, ამ ობიექტთა მხოლოდ 36.1% აცხადებს, რომ HACCP სისტემის დანერგვას აპირებენ.

კითხვაზე, თუ როგორი სახით ისურვებდნენ HACCP სისტემის შესახებ ინფორმაციის მიღებას, ობიექტების რჩეული ვარიანტებია: პირისპირ კონსულტაცია (36%) და ინტერნეტი (32.3%). დეტალური ინფორმაციისათვის იხილეთ [დიაგრამა 13](#).

დიაგრამა 13

როგორი სახით ისურვებდით HACCP-ის შესახებ ინფორმაციის მიღებას?

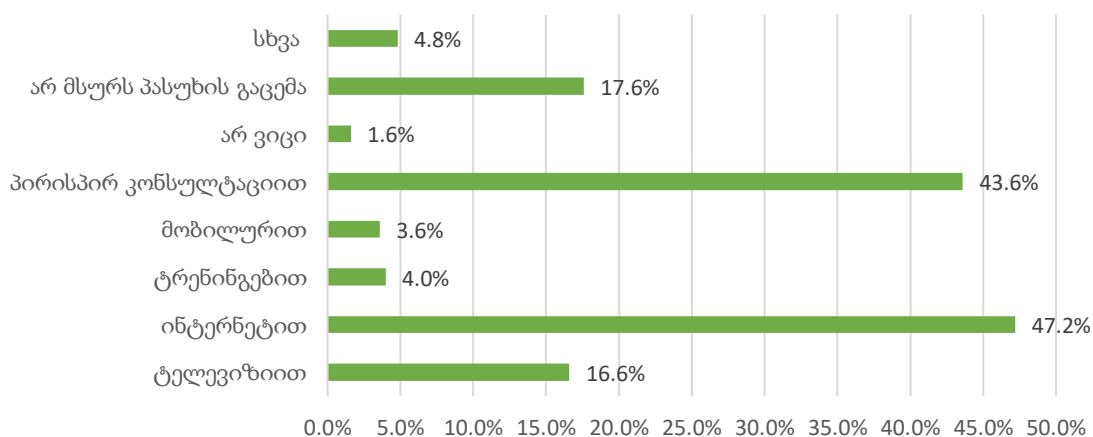


ინფორმაცია სურსათის უვნებლობის შესახებ

კვლევაში მონაწილე ობიექტებისათვის სურსათის უვნებლობის შესახებ ინფორმაციის მიღების ძირითადი წყაროებია: ინტერნეტი (47.2%), პირისპირ კონსულტაცია (43.6%) და ტელევიზია (16.6%) (იხ. დიაგრამა 14).

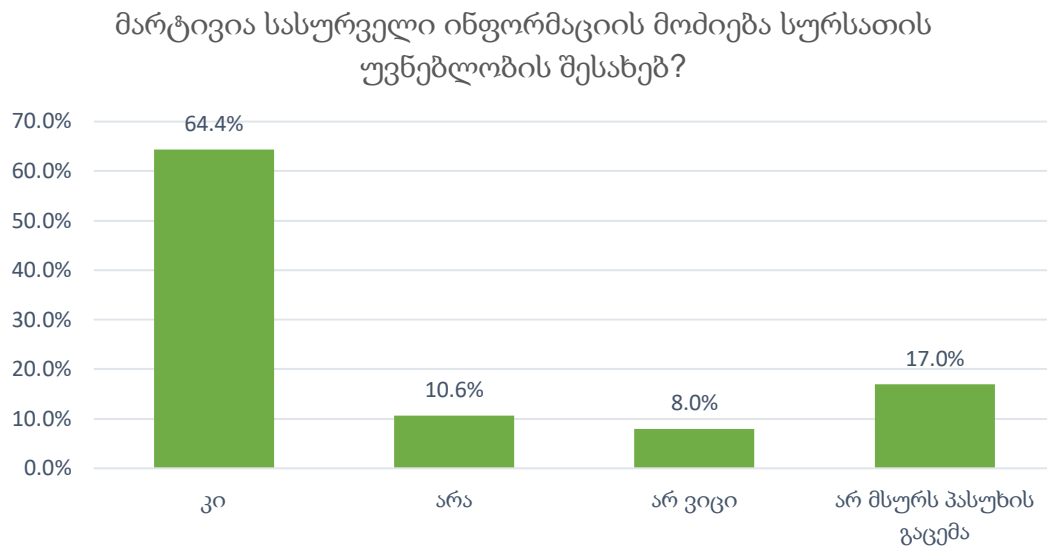
დიაგრამა 14

საიდან იღებთ ინფორმაციას სურსათის უვნებლობის მოთხოვნების შესახებ?



გამოკითხულ ობიექტთა 64.4%-სათვის სურსათის უვნებლობის შესახებ სასურველი ინფორმაციის მოძიება მარტივია (იხ. [დიაგრამა 15](#)). ხოლო დარჩენილი ნაწილისათვის, მოძიებული ინფორმაციის დამუშავება/გაგება რთულია ან/და ინფორმაცია არ არის სრულყოფილი. მათი აზრით, იმისათვის, რომ ინფორმაციის მოძიებასთან დაკავშირებით პრობლემა აღმოიფხვრას, სურსათის ეროვნულმა სააგენტომ უნდა ჩაატაროს საინფორმაციო შეხვედრები და ტრენინგები.

დიაგრამა 15

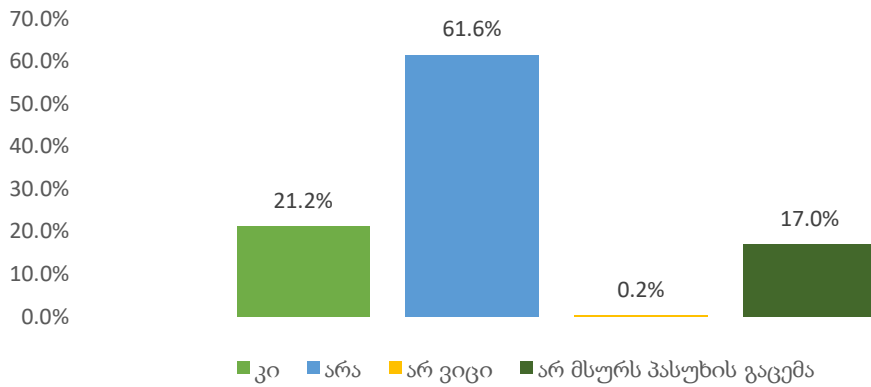


საინფორმაციო შეხვედრებსა და ტრენინგებში მონაწილეობა

სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ ორგანიზებულ საინფორმაციო შეხვედრასა თუ ტრენინგში მონაწილეობა გამოკითხული ობიექტების 21.2%-ს აქვს მიღებული (იხ. [დიაგრამა 16](#)). შეხვედრა-ტრენინგებზე დამსწრე ობიექტთა აბსოლუტური უმრავლესობის (96.3%) თქმით, აღნიშნულ საინფორმაციო შეხვედრებსა თუ ტრენინგებზე მათ ყველა კითხვას პასუხი გაეცა. მათი უმრავლესობა (81.4%) კარგად ან ძალიან კარგად აფასებს სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან შეხვედრას (იხ. [დიაგრამა 17](#)).

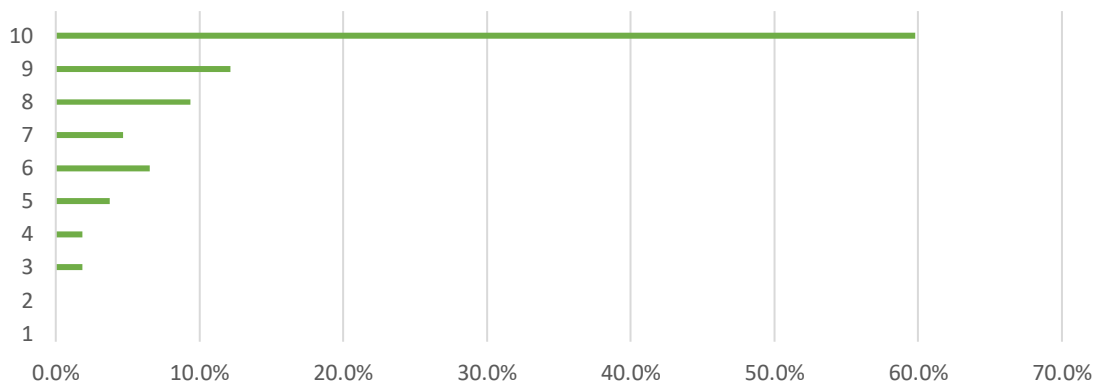
დიაგრამა 16

მივიღიათ თუ არა მონაწილეობა სურსათის ეროვნული სააგენტოს რომელიმე საინფორმაციო შეხვედრაზე ან სწავლებაზე?



დიაგრამა 17

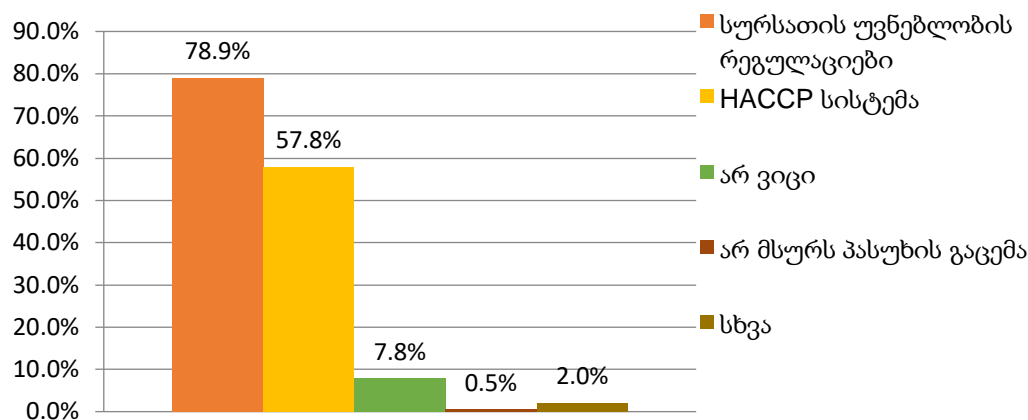
როგორ შეაფასებდით სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან შეხვედრას?
(10 = ძალიან კარგი, 1 = ძალიან ცუდი)



იმ ობიექტების ნახევარზე მეტი (51.8%), რომელთაც არ მიუღიათ მონაწილეობა სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ ორგანიზებულ საინფორმაციო შეხვედრასა თუ ტრენინგში, აცხადებს, რომ ისურვებდნენ მსგავს ღონისძიებაში მონაწილეობის მიღებას. მათი უმრავლესობა (78.9%) შეხვედრის ან ტრენინგის თემად სურსათის უვნებლობის რეგულაციებს ასახელებს (იხ. დიაგრამა 18).

დიაგრამა 18

რა საკითხზე ისურვებდით შეხვედრას ან ტრენინგს?

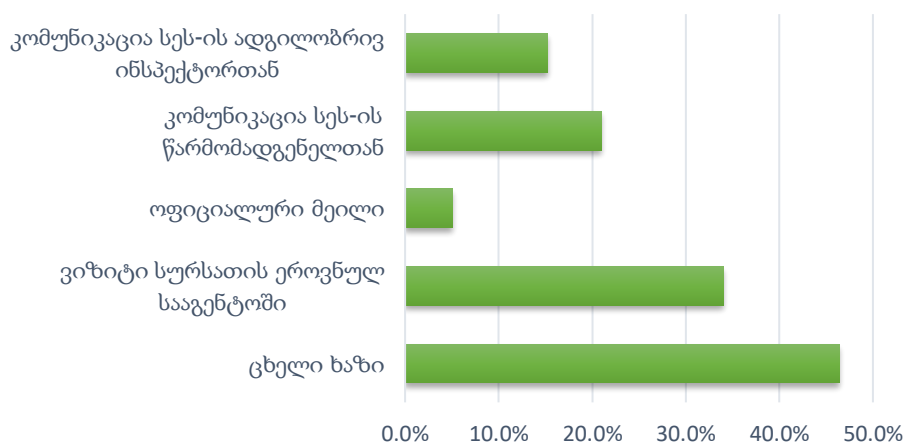


სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან კომუნიკაცია

ინფორმაციის მიღების მიზნით, კვლევაში მონაწილე ობიექტთა 27.4%-ს მიუმართავს სურსათის ეროვნული სააგენტოსთვის. მათ უმრავლესობას ცხელი ხაზის მეშვეობით (46.4%) ან სურსათის ეროვნულ სააგენტოში ვიზიტით (34.1%) (იხ. დიაგრამა 20).

დიაგრამა 20

რა ფორმით მიმართეთ სეს-ს?

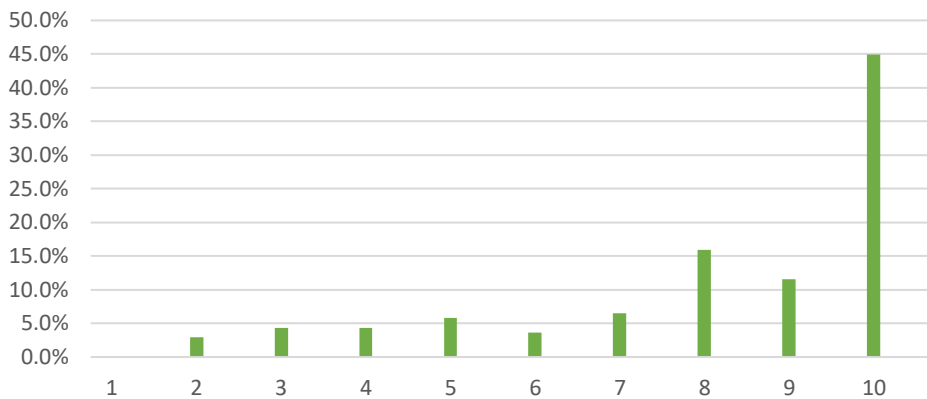


ობიექტთა 91.3%-ის მიხედვით, სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან კომუნიკაციის შედეგად, მიიღეს ის ინფორმაცია, რაც სჭირდებოდათ. ხოლო დარჩენილი ნაწილი, ინფორმაციის ვერ მიღების ძირითად პრობლემად უსასრულო გადამისამართების პრაქტიკას ასახელებდნენ. ობიექტთა 72.5%

სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან კომუნიკაციას აფასებს, როგორც კარგს ან ძალიან კარგს (იხ. დიაგრამა).

დიაგრამა 21

როგორ შეაფასებდით სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან კომუნიკაციას?
(10 = ძალიან კარგი, 1 = ძალიან ცუდი)

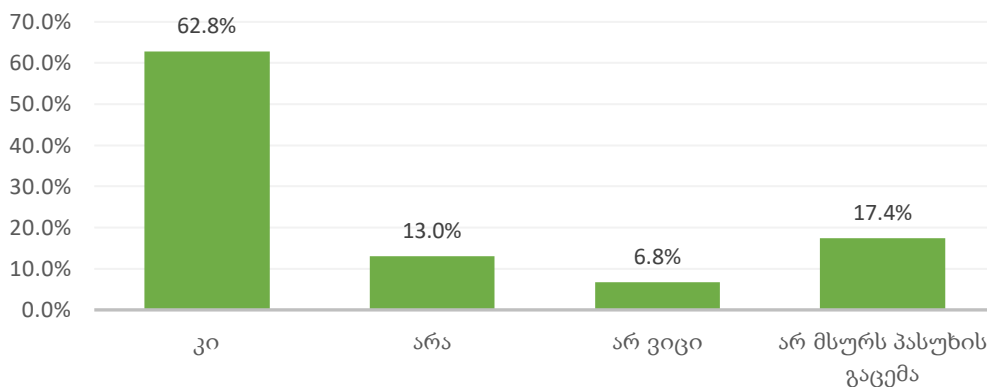


სურსათის უვნებლობის სისტემა ობიექტზე

კვლევაში მონაწილე ობიექტების 62.8% აცხადებს, რომ ობიექტზე აქვთ საქართველოს სურსათის უვნებლობის კანონმდებლობის სტანდარტებთან შესაბამისობაში მყოფი სურსათის უვნებლობის სისტემა (იხ. დიაგრამა 19). ხოლო იმ ობიექტთა შორის, რომელთაც არ აქვთ მსგავსი სისტემა, მხოლოდ 38.2% აცხადებს, რომ სამომავლოდ აპირებენ მოთხოვნების დაკმაყოფილებას.

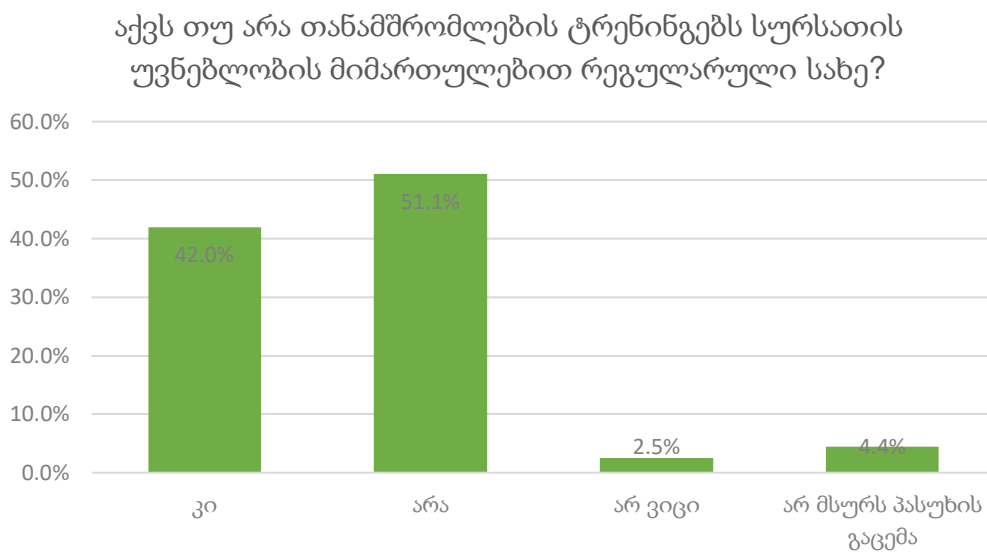
დიაგრამა 19

გაქვთ თუ არა საქართველოს სურსათის უვნებლობის კანონმდებლობის მოთხოვნებთან შესაბამისობაში მყოფი სურსათის უვნებლობის სისტემა?

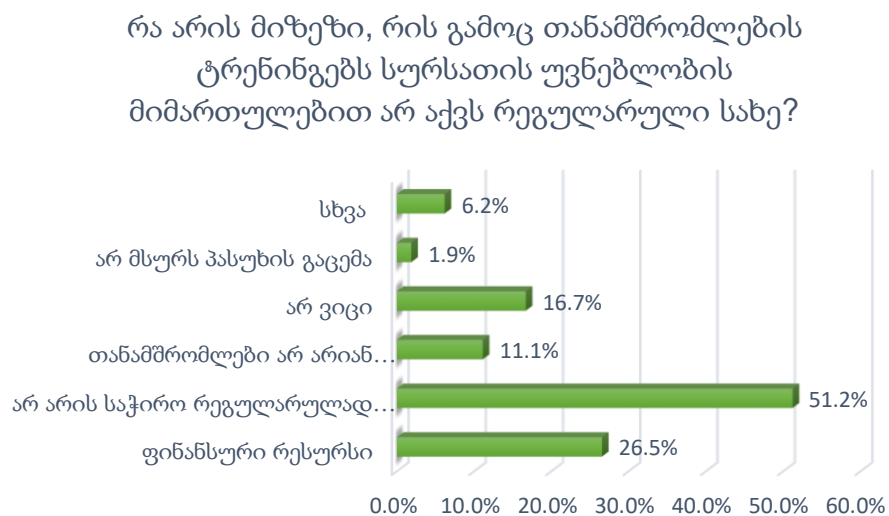


ობიექტთა აბსოლუტური უმრავლესობის (97.8%) თქმით, თანამშრომლები იცნობენ ობიექტის სურსათის უვნებლობის სისტემას. თუმცა, ამასთანავე, ობიექტთა ნახევარზე მეტი (51.1%) აცხადებს, რომ თანამშრომელთა ტრენინგს სურსათის უვნებლობის მიმართულებით არ აქვს რეგულარული სახე (იხ. დიაგრამა 20), რის ძირითად მიზეზებადაც ასახელებდნენ საჭიროების ნაკლებობასა (51.2%) და ფინანსურ რესურსებს (26.5%). ტრენინგების არ ჩატარების მიზეზების შესახებ დეტალური ინფორმაციისათვის იხილეთ დიაგრამა 21. იმ ობიექტების აბსოლუტური უმრავლესობა (94.9%), რომელთა პერსონალის ტრენინგს აქვს რეგულარული სახე, აცხადებს, რომ თანამშრომლები ყოველდღიურ საქმიანობაში ავლენენ ცოდნას სურსათის უვნებლობის მიმართულებით.

დიაგრამა 20



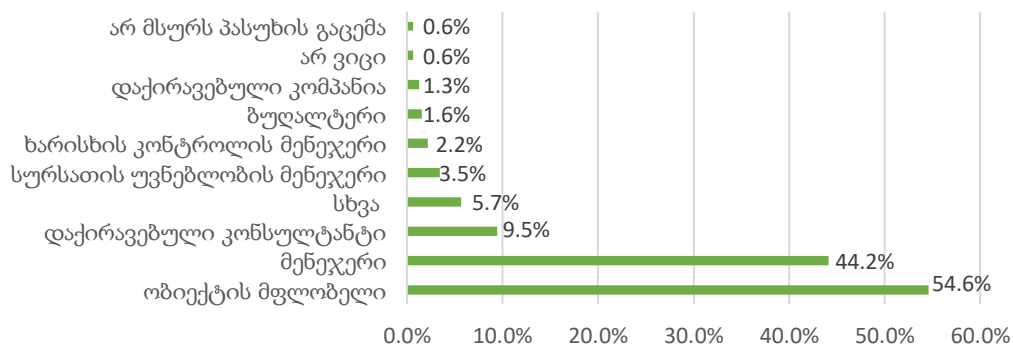
დიაგრამა 21



სურსათის უვნებლობასა და ხარისხის კონტროლს ობიექტებში ძირითადად ობიექტის მფლობელი და მენეჯერი უძღვებიან (იხ. დიაგრამა 22). რაც შეეხება სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ დადგენილი პროცედურების დაცვის სიმარტივეს, რესპონდენტების შეფასებები არაერთგვაროვანია - ზოგიერთი ობიექტისთვის ამ პროცედურების დაცვა ძალიან რთულია მაშინ, როცა სხვა ობიექტებისთვის მარტივია ან ძალიან მარტივი. დეტალური ინფორმაციისათვის იხილეთ დიაგრამა 23.

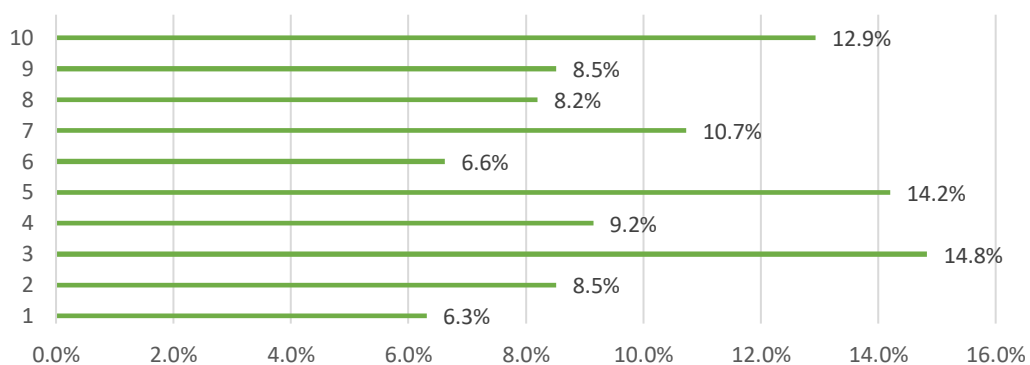
დიაგრამა 22

ვინ უძღვება სურსათის უვნებლობასა და ხარისხის კონტროლს ობიექტზე?



დიაგრამა 23

რამდენად მარტივია სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ დადგენილი პროცედურების დაცვა?
(10 = ძალიან რთული, 1 = ძალიან მარტივი)

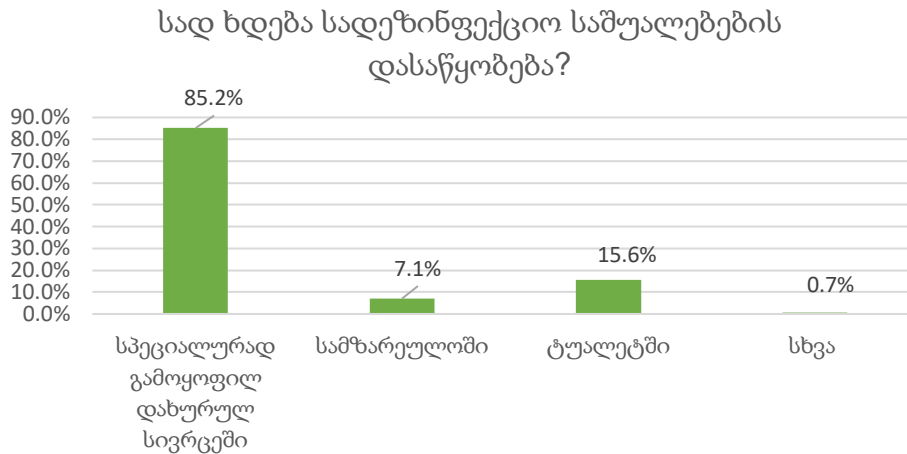


სანიტარული ნორმების დაცვა

გამოკითხულ ობიექტთა 82% აცხადებს, რომ მათ ობიექტზე ტარდება სადეზინფექციო, სადერატიზაციო და სადეზინსექციო სამუშაოები. ობიექტთა უმრავლესობა (85.2%)

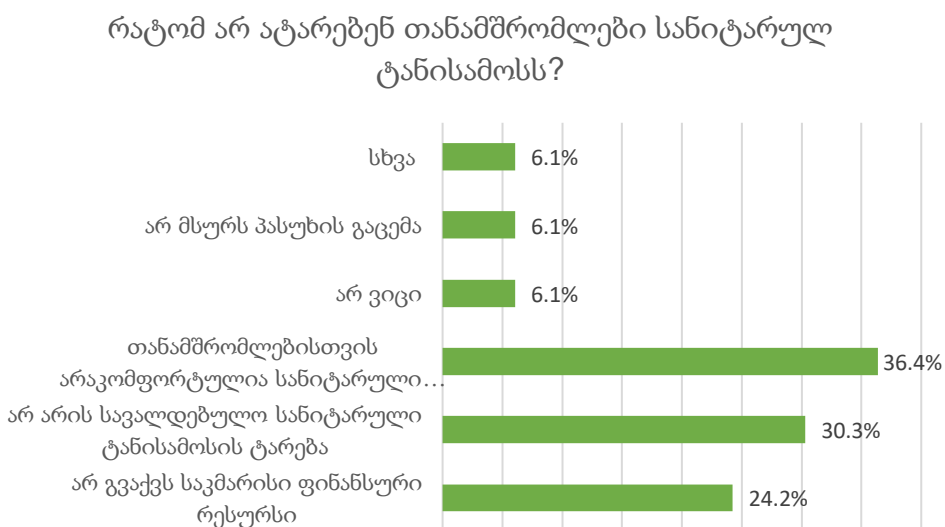
სადეზინფექციო საშუალებებს სპეციალურად გამოყოფილ დახურულ სივრცეში ასაწყობებს (იხ. დიაგრამა 24). ამასთანავე, რესპონდენტ ობიექტთა 69.6%-ის განცხადებით, ობიექტზე მიმდინარეობს სანიტარულ-ჰიგიენურ პროცედურების ამსახველი დოკუმენტაციის წარმოება.

დიაგრამა 24



გამოკითხულთა შორის, სამ-მეოთხედზე მეტ ობიექტში (76.4%) მომუშავე პერსონალი ატარებს სანიტარულ ტანსაცმოს. ის ობიექტები კი, რომელთა პერსონალი არ ატარებს სანიტარულ ტანსაცმოს, მიზეზებად ასახელებენ, სანიტარული ტანსაცმოსის ტარება არაკომფორტულია თანამშრომლებისათვის, არ არის სავალდებულო ან/და არ აქვთ საკმარისი ფინანსური რესურსი (იხ. დიაგრამა 25).

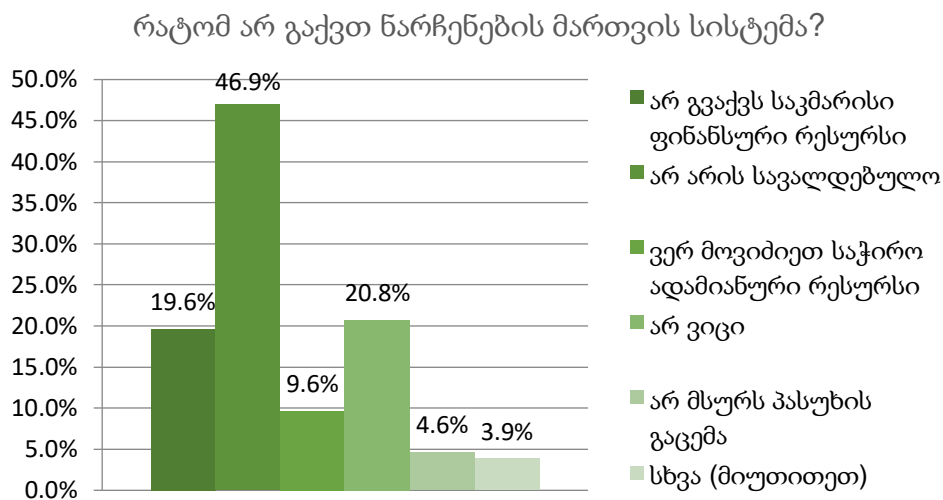
დიაგრამა 25



ნარჩენების მართვა, ნედლეულის შენახვა და პროდუქციის ეტიკეტი

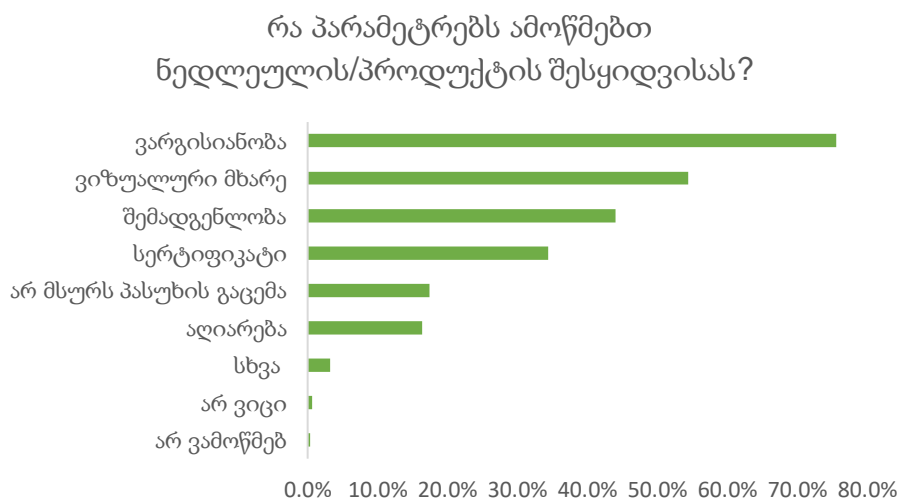
ობიექტთა მხოლოდ მეოთხედს (26%) აქვს შემუშავებული ნარჩენების მართვის სისტემა. ის ობიექტები, რომელსაც არ აქვთ დანერგილი ზემოთხსენებული სისტემა, ძირითად მიზეზად ასახელებენ, რომ ამ სისტემის შემუშავება სავალდებულო არ არის (იხ. დიაგრამა 26). ამასთანავე, გამოკითხული ობიექტების დაახლოებით ოთხი-მეხუთედი (81%) აცხადებს, რომ დაცული აქვთ ნედლეულის ტემპერატურის, ტენიანობის, აერაციის სათანადო რეჟიმები.

დიაგრამა 26



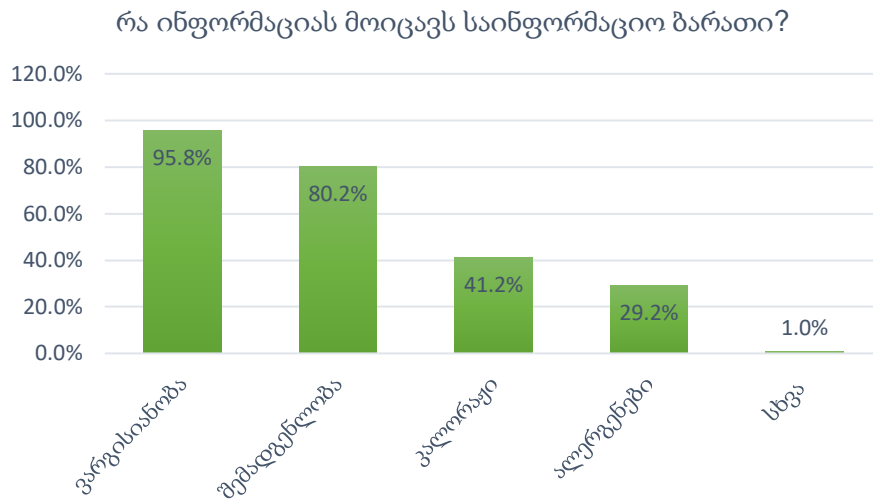
პროდუქტისა და ნედლეულის შესყიდვის დროს ყველაზე მნიშვნელოვან პარამეტრებად ვარგისიანობა (75.6%), ვიზუალური მხარე (54.4%), შემადგენლობა (44%) და სერტიფიკატი (34.4%) დასახელდა (იხ. დიაგრამა 30).

დიაგრამა 30



მხოლოდ 189 ობიექტი (37.8%) აცხადებს, რომ მათ ყველა კერძს აქვს საინფორმაციო ბარათი¹³. ძირითად შემთხვევებში ეტიკეტი მოიცავს ინფორმაციას ვარგისიანობასა და შემადგენლობაზე (იხ. დიაგრამა).

დიაგრამა 31

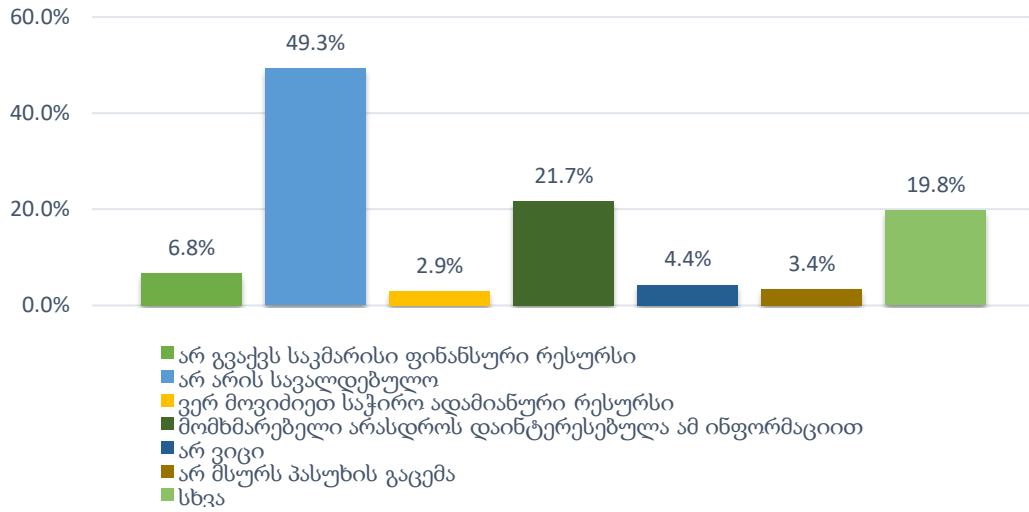


ის ობიექტები, რომელთა კერძებს არ აქვთ საინფორმაციო ბარათები, ძირითად მიზეზებად ასახელებენ, რომ ეტიკეტის ქონა არ არის სავალდებულო (49.3%) და მომხმარებელი არასდროს დაინტერესებულა მსგავსი ინფორმაციით (21.7%). მიზეზების შესახებ დეტალური ინფორმაციისათვის იხილეთ დიაგრამა .

¹³ სურსათის შესახებ ინფორმაცია

დიაგრამა 32

რა არის მიზეზი, რატომაც არ აქვს თქვენს ყველა კერძს
საინფორმაციო ბარათი?



ძირითადი მიგნებები

არსებობენ საზოგადოებრივი კვების ობიექტები, რომლებიც არ არიან ბიზნესოპერატორებად რეგისტრირებულნი ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად, აწარმოებენ სურსათს და უმასპინძლებიან მომხმარებლებს.

- გამოკითხულ რესპოდენტთა 10.60% (53) ბიზნესოპერატორად არ არის რეგისტრირებული ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად. მათი უმრავლესობა განთავსებულია ბორჯომისა და ახალქალაქის მუნიციპალიტეტებში, ობიექტის ტიპი ძირითადად არის რესტორანი, ხოლო უმეტესობა დაარსებულია 1999-2020 წლებში.
- იმ რესპოდენტებიდან, რომლებიც არ არიან ბიზნესოპერატორად რეგისტრირებულები ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად, 42.59% ფიქრობს, რომ არ არის სავალდებლო, 25.93%-ს არასოდეს შექმნია პრობლემა, ხოლო 18.52%-მა არ იცის მიზეზი.

საზოგადოებრივი კვების ობიექტების ცოდნის დონე სურსათის უვნებლობის კანონმდებლობის შესახებ დაბალია.

- გამოკითხულ რესპოდენტთა 9.2% არ იცნობს კანონმდებლობას სურსათის უვნებლობის შესახებ, 10.60%-ს არ სურს პასუხის გაცემა.
- გამოკითხულ რესპოდენტთა 35% (175 ობიექტი) ფიქრობს, რომ იცნობს საქართველოს კანონმდებლობას სურსათის უვნებლობის შესახებ და თვლიან, რომ ობიექტზე აქვთ კანონმდებლობის მოთხოვნებთან შესაბამისობაში მყოფი სურსათის უვნებლობის სისტემა, თუმცა მათ პასუხებზე დაყრდნობით მხოლოდ 16 ობიექტი იცავს სურსათის უვნებლობის მინიმალურ მოთხოვნებს (ატარებენ სანიტარულ ტანისსამოსს, დანერგილი აქვთ HACCP სისტემა, იცავენ: ეტიკეტირების წესებს, ნედლეულის ტემპერატურის, ტენიანობის, აერაციის სათანადო რეჟიმები, მიმდინარეობს სანიტარულ-ჰიგიენურ პროცედურების ამსახველი დოკუმენტაციის წარმოება და სხვა).

ბიზნესოპერატორები არ იცავენ სურსათის უვნებლობის რეგულაციებს.

- 103 ბიზნესოპერატორი (იმ ობიექტთა 25.1%, რომლებზეც ტარდება სადეზინფექციო, სადერატიზაციო და სადეზინსექციო სამუშაოები) არ აწარმოებს ობიექტზე სანიტარულ-ჰიგიენურ პროცედურების ამსახველ დოკუმენტაციას.
- გამოკითხულ რესპოდენტთა მხოლოდ 26%-ს (130 ობიექტი) აქვს შემუშავებული ნარჩენების მართვის სისტემა.
- იმ 260 რესპოდენტიდან, რომლებსაც არ აქვთ ნარჩენების მართვის სისტემა შემუშავებული 122 (46.9%) ფიქრობს რომ არ არის სავალდებულო, 45-ს (17.3%) არ აქვს საკმარისი ფინანსური რესურსი, ხოლო 16-მა (6.2%) ვერ მოიძია საჭირო ადამიანური რესურსი.
- 189 ბიზნესოპერატორი (გამოკითხულ რესპოდენტთა 37.8%) აცხადებს რომ, მათ ყველა კერძს აქვს საინფორმაციო ბარათი, თუმცა სწორ ეტიკეტირებას მხოლოდ 49 ახდენს.
- 207 ბიზნესოპერატორი (გამოკითხულ რესპოდენტთა 41.4%) აცხადებს რომ, მათ კერძებს საინფორმაციო ბარათები არ აქვთ, საიდანაც 94 მიზეზად ასახელებს, რომ არ არის სავალდებულო, 45-მა აღნიშნა, რომ მომხმარებელი არასოდეს დაინტერესებულა ამ ინფორმაციით, 13 აცხადებს, რომ მომხმარებლის ინფორმირება ზეპირსიტყვიერად ხდება, ხოლო 5-მა ვერ მოიძია საჭირო ადამიანური რესურსი.

გამოიკვეთა კომუნიკაციის პრობლემები სურსათის ეროვნულ სააგენტოსა და ბიზნესოპერატორებს შორის.

- 62 რესპოდენტი აცხადებს, რომ არასოდეს ჰქონიათ შეხება სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან, ხოლო 84-ს არ სურს პასუხის გაცემა.
- 12 ბიზნესოპერატორი აღნიშნავს, რომ ჰქონიათ ისეთი კომუნიკაციის პრობლემები სეს-ის ცხელ ხაზთან, როგორებიცაა, უსასრულო გადამისამართება და არაკომპეტენტურ ოპერატორთან საუბარი.
- 28 ბიზნესოპერატორმა განაცხადა, რომ სეს-ის მიერ აღმოჩენილი შეუსაბამობის აღმოფხვრაში ინსპექტორმა არ გაუწია კონსულტაცია.
- კითხვაზე, “რა პრობლემებს აწყდებით, როდესაც ცდილობთ სურსათის უვნებლობაზე ინფორმაციის მოძიებას?” 105-მა (21%) რესპოდენტმა აღნიშნა, რომ ინფორმაცია არ არის ხელმისაწვდომი, არასრულყოფილია ანდა რთულია მისი დამუშავება.
- ახალქალაქსა და ნინოწმინდაში მდებარე 7-მა ბიზნესოპერატორმა აღნიშნა, რომ მათთვის პრობლემაა ენის ბარიერი და ამიტომ რთულია მოძიებული ინფორმაციის დამუშავება.

მიუხედავად იმისა, რომ HACCP სისტემის დანერგვა 2021 წლის 1 ივნისიდან სავალდებულოა ყველა საზოგადოებრივი კვების ობიექტისთვის, რეგულაცია არ არის დაცული.

- გამოკითხული 500 რესპოდენტიდან HACCP-ის სისტემა დანერგილი არ აქვს 288 ბიზნესოპერატორს, საიდანაც 139 აპირებს დანერგოს სისტემა, 54 არ აპირებს, 94-მა არ იცის დანერგავს თუ არა, ხოლო ერთს არ სურს პასუხის გაცემა.
- იმ რესპოდენტების 44.44%-მა, რომლებსაც არ აქვთ HACCP-ის სისტემა დანერგილი არ იციან რა რესურსები დასჭირდებათ მის დასანერგად.
- იმ რესპოდენტების 46,30%-ს რომლებმაც უპასუხეს, რომ არ აპირებენ HACCP-ის სისტემის დანერგვას არასოდეს შექმნია პრობლემა მისი არ დანერგვის გამო.
- იმ 288 ბიზნესოპერატორიდან, რომლებსაც არ აქვთ HACCP-ის სისტემა დანერგილი 136 არის რესტორანი, მათი უმეტესობა მდებარეობს გორში, ბორჯომსა და ახალციხეში, რომელთა დაარსების წლებია 2017, 2022, 2021 და 2018 წლები.
- გამოკითხული ბიზნესოპერატორების მხოლოდ 23.00%-ს (115 ობიექტი) აქვს დანერგილი HACCP-ის სისტემა. ამ ობიექტების უმეტესობას აქვს მოთხოვნებთან შეუსაბამო დარღვევები (არ ატარებენ სანიტარულ ტანისსამოსს, არ იცავენ: ეტიკეტირების წესებს, ნედლეულის ტემპერატურის, ტენიანობის, აერაციის სათანადო რეჟიმებს, არ მიმდინარეობს სანიტარულ-ჰიგიენურ პროცედურების ამსახველი დოკუმენტაციის წარმოება და სხვა), ხოლო მათი რიცხვი რომლებიც იცავენ მინიმალურ მოთხოვნებს არის მხოლოდ 17 ობიექტი.

გასამკაცრებელია სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმები.

- გამოკითხული 500 ბიზნესოპერატორიდან 74 ობიექტზე სურსათის ეროვნულ სააგენტოს არასდროს განუხორციელებია ვიზიტი, საიდანაც მხოლოდ 2 იცავს სურსათის უვნებლობის მინიმალურ მოთხოვნებს (ატარებენ სანიტარულ ტანისსამოსს, იცავენ: ეტიკეტირების წესებს, ნედლეულის ტემპერატურის, ტენიანობის, აერაციის სათანადო რეჟიმებს, მიმდინარეობს სანიტარულ-ჰიგიენურ პროცედურების ამსახველი დოკუმენტაციის წარმოება და სხვა).

- იმ 74 ბიზნესოპერატორს, რომლებთანაც სურსათის ეროვნულ სააგენტოს არასოდეს განუხორციელებია ვიზიტი 36.61%-ს არასოდეს ჰქონია შეხება სეს-თან, ხოლო 33.78% არ არის ბიზნესოპერატორად რეგისტრირებული.
- იმ 333 რესპოდენტიდან, რომლებთანაც სეს-მა ვიზიტი განახორციელა 63.96%-ს არ ჰქონია დარღვევა, თუმცა მათი პასუხებიდან გამომდინარე მინიმალურ მოთხოვნებს (ატარებენ სანიტარულ ტანისსამოსს, იცავენ: ეტიკეტების წესებს, ნედლეულის ტემპერატურის, ტენიანობის, აერაციის სათანადო რეჟიმებს, მიმდინარეობს სანიტარულ-ჰიგიენურ პროცედურების ამსახველი დოკუმენტაციის წარმოება, დანერგილი აქვთ HACCP სისტემა და სხვა) იცავს მხოლოდ 10 ობიექტი.
- დაჯარიმებულ ბიზნესოპერატორთა 76.47% (39 რესპოდენტი) ეთანხმება ჯარიმის ოდენობას, ხოლო 23.53% (12 რესპოდენტი) არ ეთანხმება. იმ ბიზნესოპერატორებიდან, რომლებიც არ ეთანხმებიან მხოლოდ 2 რესპოდენტი ასახელებს, რომ ჯარიმის თანხა შეუსაბამობისთვის შეუფერებლად დიდია. ასევე, ერთ-ერთმა მათგანმა სამუშაო პროცესის გაგრძელება შეძლო ისე, რომ შეუსაბამობა არ გამოასწორა.
- ერთ-ერთი ბიზნესოპერატორი, რომელთანაც სეს-მა განახორციელა ვიზიტი და დააჯარიმა გამოთქვამს უკმაყოფილებას ჯარიმაზე, რესპოდენტი მიზეზს განმარტავს შემდეგნაირად: “როდესაც ობიექტი გაიხსნა სურსათის ეროვნული სააგენტოს წარმომადგენელმა იცოდა, რომ არ გვექონდა კანალიზაცია, მაგრამ დაგვრთეს გახსნის ნება”.

მუნიციპალური დასუფთავების სამსახურები ბიზნესოპერატორების მიერ დახარისხებულ ნაგავს ერთმანეთში ურევინ და ისე გააქვთ ნაგავსაყრელზე.

- რამდენიმე ბიზნესოპერატორმა ხაშურის მუნიციპალიტეტიდან აღნიშნა, რომ მათ მიერ დახარისხებულ ნაგავს მუნიციპალური სამსახური ერთმანეთში ურევს და ისე მიაქვს.

კვლევაზე დაყრდნობით შემუშავებული რეკომენდაციების დოკუმენტი იხილეთ ბმულზე.

გამოყენებული ტერმინები და შემოკლებები

DCFTA - შეთანხმება ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი სავაჭრო სივრცის შესახებ (ევროკავშირსა და საქართველოს შორის).

HACCP - საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა (რისკის მართვის სისტემა).

ბიზნესოპერატორი - პირი, რომლის საქმიანობა უკავშირდება სურსათის, ცხოველის საკვების, ცხოველის, მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტების, ვეტერინარული პრეპარატების, პესტიციდის, აგროქიმიკატის წარმოებას, პირველად წარმოებას, გადამამუშავებას, დისტრიბუციას, აგრეთვე ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში მომსახურებას და რომელიც პასუხისმგებელია თავისი საქმიანობის საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობისთვის.

ეტიკეტი - სურსათთან დაკავშირებული ნებისმიერი ინფორმაცია, სავაჭრო ნიშანი, დასახელება, ილუსტრაცია ან სიმბოლო განთავსებული შეფუთვაზე, იარლიყზე ან სურსათს თანდართულ დოკუმენტზე.

კომპეტენტური ორგანო - სახელმწიფო ორგანო, რომელიც უფლებამოსილია განახორციელოს სახელმწიფო კონტროლი.

მაკონტროლებელი ორგანო - იურიდიული პირი, რომელსაც კომპეტენტური ორგანოს მიერ დელეგირებული აქვს სახელმწიფო კონტროლთან დაკავშირებული კონკრეტული ამოცანის შესრულება.

მავნებელი სურსათი - სურსათი, რომელიც ვერ პასუხობს ამ კანონით გათვალისწინებულ სურსათის უვნებლობის მოთხოვნებს.

მომხმარებელი - სურსათის საბოლოო მომხმარებელი, რომელიც არ გამოიყენებს სურსათს სხვა პროდუქციის საწარმოებლად.

რისკი - მომხმარებლის ჯანმრთელობაზე საფრთხით გამოწვეული არასასურველი ზეგავლენის და მისი სიმძიმის ალბათობა.

რისკის შეფასება - მეცნიერულად დასაბუთებული პროცესი, რომელიც მოიცავს 4 საფეხურს: საფრთხის იდენტიფიცირება, საფრთხის დახასიათება-აღწერას, საფრთხის გამოვლენის შეფასებასა და რისკის დახასიათებას

რისკის მართვა - რისკის შეფასებისგან განსხვავებული პროცესი, რომლის დროსაც რისკის შეფასების შედეგების გათვალისწინებით ხდება გადაწყვეტილების შერჩევა შესაძლო ალტერნატივებს შორის სამართლებრივი ნორმების ფარგლებში.

საზოგადოებრივი კვების ობიექტი - დაწესებულება რომელიც ახორციელებს მზა საკვებით ვაჭრობას სასმელების ჩათვლით, ძირითადად ადგილზე მოსახმარებლად.

სასურსათო უსაფრთხოება - ყველა ადამიანის ფიზიკური და ეკონომიკური ხელმისაწვდომობა აქტიური და ჯანმრთელი ცხოვრების შენარჩუნებისათვის საჭირო რაოდენობისა და კვებითი ღირებულების მქონე უვნებელ სურსათზე.

საფრთხე - ისეთი ბიოლოგიური, ქიმიური ან ფიზიკური აგენტი, რომელმაც სასურსათო პროდუქტში ან ცხოველის საკვებში მოხვედრის შემთხვევაში შესაძლებელია ზიანი მიაყენოს ადამიანის ჯანმრთელობას ან სიცოცხლეს.

სტანდარტი - კონსენსუსის საფუძველზე შემუშავებულ და სტანდარტების ორგანოს მიერ რეგისტრირებულ დოკუმენტს, რომელიც საყოველთაო და მრავალჯერადი გამოყენებისათვის ადგენს წესებს, ზოგად პრინციპებს ან მახასიათებლებს სხვადასხვა საქმიანობისათვის/მოქმედებისათვის ან მისი შედეგებისათვის გარკვეულ სფეროში ოპტიმიზაციის მიზნით.

სურსათის ეროვნული სააგენტო - საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს სახელმწიფო კონტროლს დაქვემდებარებული საჯარო სამართლის იურიდიული პირი.

სურსათის ხარისხი - უვნებელი სურსათის იმ მახასიათებლების ერთობლიობა, რომელიც დაკავშირებულია საბოლოო მომხმარებლის ეკონომიკურ ინტერესებთან.

ტექნიკური რეგლამენტი - ეს არის დოკუმენტი, რომელიც განსაზღვრავს პროდუქციის მახასიათებლებს ან მასთან დაკავშირებულ პროცესებს და წარმოების მეთოდებს შესაბამისი ადმინისტრაციული დებულებების ჩათვლით, რომელთა დაცვაც სავალდებულოა

ფალსიფიკაცია - სურსათის შემადგენლობის, მახასიათებლების, ასორტიმენტის და წარმოშობის შეუსაბამობა დადგენილ მოთხოვნებთან ან თანდართულ დოკუმენტში და ეტიკეტზე აღნიშნულ მონაცემებთან.

შეუსაბამობა - სურსათის, ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში ბიზნესოპერატორის საქმიანობის საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შეუსაბამობა.

გამოყენებული ლიტერატურა

1. <https://www.matsne.gov.ge/ka/document/search?page=2938>
2. <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/25426?publication=9>
3. <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/2496959?publication=0>
4. <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/3628608?publication=0>
5. <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/1659434?publication=15>
6. <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/5034518?publication=0>
7. Working Principles for Risk Analysis for Food Safety for Application by Governments
(<https://www.fao.org/3/a1550t/a1550t.pdf>)
8. PRINCIPLES AND GUIDELINES FOR THE CONDUCT OF MICROBIOLOGICAL RISK ASSESSMENT
(<https://www.fao.org/3/y1579e/y1579e05.htm>)
9. Classification of Food Handling Businesses Into Risk Groups (<https://www.fao.org/3/i5896e/i5896e.pdf>)
10. <https://matsne.gov.ge/ka/document/download/3020095/0/ge/pdf>
11. <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/8500?publication=0>
12. <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/2196792?publication=0>
13. <https://www.matsne.gov.ge/ka/document/view/45400?publication=0>
14. <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/3047429?publication=0>
15. <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/65854?publication=0>
16. <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/65890?publication=0>
17. <https://www.matsne.gov.ge/ka/document/view/65866?publication=0>
18. <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/2189527?publication=0>
19. <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/1007830?publication=0>
20. https://www.gov.ge/files/411_50036_235383_282.23.06.15.pdf
21. <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/2195713?publication=0>
22. www.nfa.gov.ge
23. <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/5307269?publication=0>
24. www.findsmiley.dk
25. http://asocireba.ge/files/file_2864583.pdf
26. <http://nfa.gov.ge/ge/evropastan-integracia>
27. <http://georgiandairy.org/ka/post/ra-unda-vitsodet-haccp-is-shesakheb>
28. <http://www.worldvet.org/>
29. https://www.wto.org/english/res_e/booksp_e/tradefoodfao17_e.pdf
30. საქართველოს პარლამენტი, (2012), სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი, თბილისი: საქართველოს მთავრობის გამომცემლობა.
31. ევროკავშირის ოფიციალური ჟურნალი, (2014), ასოცირების შესახებ შეთანხმება ერთი მხრივ ევროკავშირს და ევროპის ატომური ენერჯის გაერთიანებას და მათ წევრ სახელმწიფოებსა და მეორე მხრივ, საქართველოს შორის. ბრიუსელი.

32. სურსათის ეროვნული სააგენტო, (2020), სურსათის უვნებლობის სახელმძღვანელო, თბილისი:
საქართველოს მთავრობის გამომცემლობა.
33. სურსათის ეროვნული სააგენტო, (2021), წლიური ანგარიში, თბილისი: საქართველოს მთავრობის
გამომცემლობა.