ევროკავშირი საქართველოსთვის

ახალგაზრდა ფერმერთა ასოციაცია
YOUTH FARMERS ASSOCIATION

CSRDG
საქართველოს სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრი

სურსათის უვნებლობის ხელშეწყობა საზოგადოებრივ კვების ობიექტებში მონიტორინგისა და ადვოკატირების გზით

მეორე ეტაპი

2024

კვლევის ანგარიში

სურსათის უვნებლობის ხელშეწყობა საზოგადოებრივ კვების ობიექტებში მონიტორინგისა და ადვოკატირების გზით

მეორე ეტაპი

ავტორები:

ადა ბესელია

ნინო ძირკველიშვილი

ნატალია ოქროშიაშვილი

ანა ბურჯანიძე

2024 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).

სარჩევი

გამოყენებული ტერმინები და შემოკლებები 2
შესავალი 4
სურსათის უვნებლობის რეგულირება საქართველოში 4
თემის აქტუალობა 10
კვლევის მიზანი და ამოცანები 13
კვლევის მეთოდოლოგია 14
სამაგიდე კვლევა 14
საველე კვლევა 14
კვლევის შედეგები 16
სამაგიდე კვლევა 16
საველე კვლევა 20
ძირითადი მიგნებები 42
გამოყენებული მასალები 46

გამოყენებული ტერმინები და შემოკლებები

DCFTA - ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი სავაჭრო სივრცე (ევროკავშირსა და საქართველოს შორის).

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

აღიარება - რეგისტრირებული ბიზნესოპერატორის საქმიანობის საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის დადასტურება.

ბიზნესოპერატორი - პირი, რომლის საქმიანობა უკავშირდება სურსათის, ცხოველის საკვების, ცხოველის, მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტების, ვეტერინარული პრეპარატების, პესტიციდის, აგროქიმიკატის წარმოებას, პირველად წარმოებას, გადამუშავებას, 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.

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.

შესავალი

სურსათის უვნებლობის რეგულირება საქართველოში

სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფა საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის დაცვის ერთ-ერთ მნიშვნელოვან ასპექტს წარმოადგენს, რადგან, სწორედ სურსათთან არის დაკავშირებული უამრავი დაავადება, რომელიც სერიოზულ ზიანს აყენებს ადამიანის ჯანმრთელობასა და სიცოცხლეს. შესაბამისად, აუცილებელია სურსათის გადამუშავების პროცესში უვნებლობის საერთაშორისოდ აღიარებული მოთხოვნების დაცვა, სასურსათო ჯაჭვში მონაწილე ყველა რგოლისათვის ინტეგრირებული სისტემების დანერგვა, რომლებიც მანამდე არსებულ მეთოდებთან შედარებით, უზრუნველყოფენ აღმოჩენილი საფრთხის მიმართ გაცილებით სტრუქტურულ მიდგომას - „მინდვრიდან მაგიდამდე“.

საქართველოში, სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული რეგულაციების განვითარებისა და დანერგვის პროცესში მნიშვნელოვანი გავლენა მოახდინა ევროკავშირთან ასოცირების ხელშეკრულებით გათვალისწინებულმა ვალდებულებებმა. ასოცირების შესახებ შეთანხმებას ხელი მოეწერა 2014 წლის 27 ივნისს, ხოლო ძალაში შევიდა 2016 წლის 1 ივლისს, რომლის ერთ-ერთ ვალდებულებას წარმოადგენს ეკონომიკური ინტეგრაცია - „განსაკუთრებით ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი ვაჭრობის სივრცის (DCFTA), როგორც წინამდებარე შეთანხმების განუყოფელი ნაწილის საშუალებით, რეგულაციური დაახლოების ჩათვლით და მხარეთა მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაციის (WTO) წევრობის შედეგად წარმოშობილი უფლებებისა და ვალდებულებების შესაბამისად“.[1] DCFTA-ს სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებით მოიცავს 100-ზე მეტ დირექტივასა და რეგულაციას, რომელთა დანერგვაც ეტაპობრივად ხორციელდება.

საქართველოსა და ევროკავშირს შორის გაფორმებული ასოცირების შეთანხმების ფარგლებში, DCFTA არეგულირებს ვაჭრობასთან დაკავშირებულ საკითხებს. ის მოიცავს ევროკავშირთან ეკონომიკური ინტეგრაციის მექანიზმს და საქართველოსთვის ხსნის ევროკავშირის შიდა ბაზარს. საქართველოს მიერ გაფორმებული სხვა თავისუფალი ვაჭრობის შეთანხმებებისაგან განსხვავებით, DCFTA გულისხმობს როგორც საქონლით, ისე მომსახურებით ვაჭრობის ლიბერალიზაციას. გარდა ამისა, DCFTA მოიცავს

1 https://matsne.gov.ge/ka/document/view/2496959?publication=0

ვაჭრობასთან დაკავშირებულ საკითხთა ფართო სპექტრს (მაგ.: სურსათის უვნებლობა, კონკურენციის პოლიტიკა, ინტელექტუალური საკუთრების დაცვა, ფინანსური მომსახურება და სხვა) და ითვალისწინებს ვაჭრობასთან დაკავშირებული საქართველოს კანონმდებლობის ეტაპობრივ დაახლოებას ევროკავშირის კანონმდებლობასთან. მისი დახმარებით საქართველოში გაჩნდა მრავალი ეკონომიკური და სავაჭრო შესაძლებლობა, რაც გამოიხატება ევროკავშირის ქვეყნებსა და საქართველოს შორის ვაჭრობის პროცესების გამარტივებაში.

საქართველოში, სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებულ საკითხების მაკონტროლებელია საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო (MEPA) (შემდგომში - სამინისტრო) და სამინისტროს სახელმწიფო კონტროლს დაქვემდებარებული სამსახურები:

- სსიპ - სურსათის ეროვნული სააგენტო (NFA) (შემდგომში - სააგენტო);
- სსიპ - სოფლის მეურნეობის სახელმწიფო ლაბორატორი (LMA);
- სსიპ - სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრი (SRCA).

სურსათის ეროვნული სააგენტო (შემდგომში – სააგენტო) არის საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს (შემდგომში – სამინისტრო) სახელმწიფო კონტროლს დაქვემდებარებული საჯარო სამართლის იურიდიული პირი, რომელიც შექმნილია სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის საფუძველზე.[2]

სააგენტოს უფლებამოსილებები და ვალდებულებები სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის სფეროში:

1. წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე სურსათის/ცხოველის საკვების საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობაზე სახელმწიფო კონტროლის განხორციელება;
2. მიკვლევადობის მოთხოვნების შემოწმება მათი საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის დასადგენად;
3. საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემის შემოწმება მისი საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის დასადგენად;

[2] https://www.matsne.gov.ge/ka/document/view/4076577?publication=0

4. გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესების დარღვევის გამოუსწორებლობის შემთხვევაში ვადაგასული ან/და გამოსაყენებლად უვარგისად მიჩნეული სურსათის/ცხოველის საკვების განადგურებაზე ზედამხედველობა;
5. მოსახლეობის დროული ინფორმირება ბაზარზე განთავსებულ სურსათთან/ცხოველის საკვებთან დაკავშირებით, თუ დადასტურებულია, რომ ეს სურსათი/ცხოველის საკვები ადამიანის ან ცხოველის ჯანმრთელობისათვის მავნეა.

სურსათის უვნებლობის სახელმწიფო რეგულირების ერთიანი პრინციპები და სახელმწიფო კონტროლის სისტემა ასახულია დოკუმენტში, „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსში"[3].
კოდექსი ვრცელდება სახელმწიფო კონტროლისადმი დაქვემდებარებულ სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოებაზე, გადამუშავებასა და დისტრიბუციაზე, რომლებიც ხორციელდება საქართველოს ტერიტორიაზე, აგრეთვე, პირველად წარმოებაზე, ცხოველთა ჯანმრთელობაზე, ვეტერინარულ პრეპარატებზე, მცენარეთა სიჯანსაღეზე, პესტიციდებსა და აგროქიმიკატებზე.

- კანონი ადგენს აკრძალვას ჯანმრთელობისთვის მავნე და ადამიანის მოხმარებისთვის უვარგისი სურსათის ბაზარზე განთავსებაზე;
- კანონი აფუძნებს სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის „მინდვრიდან მაგიდამდე" პრინციპს;
- კანონი ითხოვს სურსათის ტოტალური მიკვლევადობის განხორციელებას;
- კანონი პირველად პასუხისმგებლობას სურსათის უვნებლობაზე ბიზნესოპერატორებს აკისრებს;
- კანონი ითხოვს სურსათის კანონმდებლობის დაცვის ეფექტურ კონტროლს სახელმწიფოს მიერ და სურსათთან დაკავშირებული რისკების შესახებ მოსახლეობის დროულ ინფორმირებას;
- კანონი იცავს მომხმარებლის ეკონომიკურ ინტერესებს;
- კანონი ითვალისწინებს წინმსწრები სიფრთხილის პრინციპს.

DCFTA-ს შეთანხმების შესაბამისად, სხვადასხვა პროფილის ბიზნესოპერატორებს საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემა

[3] https://matsne.gov.ge/ka/document/view/1659434?publication=15

ეტაპობრივად უნდა დაენერგათ. 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, რძე და რძის ფხვნილზე დამზადებული სურსათი, თევზი და თევზის პროდუქტები, კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები, თაფლი) წარმოებას ან/და გადამუშავებას, 2021 წლის 1 ივნისიდან ვალდებული იყო, საქმიანობა HACCP-ის პრინციპების შესაბამისად განეხორციელებინა.

№173 დადგენილების 2022 წლიდან მოქმედი რედაქციის თანახმად, სურსათის მწარმოებელ ყველა ბიზნესოპერატორს, გადამამუშავებელს, რეალიზატორს, რომლებიც ახორციელებენ სურსათის წარმოებას ან/და გადამუშავებას ჰქონდათ ვალდებულება 2023 წლის 1 ივნისამდე დაენერგათ საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა (HACCP), [4] გარდა შემდეგი ბიზნესოპერატორებისა:

⇒ ახორციელებს ექსპორტისთვის განკუთვნილი თხილის გულისა და გადამუშავებული თხილის გულის დამზადებას;

⇒ პირველადი წარმოების, ალკოჰოლიანი სასმელების წარმოების, მოძრავ ან/და დროებით შენობებში, მათ შორის, ავტომატებით სურსათის წარმოების/გადამუშავების, სასმელი წყლის ცენტრალიზებულად მიწოდებისა და სოციალური რეაბილიტაციისა და ბავშვზე ზრუნვის სახელმწიფო პროგრამით განსაზღვრული მომსახურებებისა, სადაც გათვალისწინებულია კვება;

⇒ ე.წ. ოჯახური წარმოების სუბიექტები;

⇒ მცირე ბიზნესის სტატუსის მქონე სუბიექტი;

⇒ რომელიც იყენებს ტრადიციულ მეთოდებს, ან აწარმოებს, გადაამუშავებს გეოგრაფიული აღნიშვნით და/ან ადგილწარმოშობის დასახელებით დაცულ სურსათს, ან აწარმოებს, გადაამუშავებს სურსათს მაღალმთიან რეგიონში

[4] https://matsne.gov.ge/ka/document/view/4642861?publication=0

არაქარხნული წესით, ან ეწევა ამ ტიპის სურსათის დისტრიბუციას, ან გადაამუშავებს ნედლეულს ჟელატინის ან კოლაგენის წარმოებისთვის.

სურსათის ეროვნული სააგენტოს ინფორმაციით, ზემოთ აღნიშნული რეგულაცია ვრცელდება შემდეგი ტიპის ბიზნესოპერატორებზე:[5]

- სასურსათო მაღაზია, მარკეტი;
- თაფლის რეალიზაცია;
- ნახევარფაბრიკატების რეალიზაცია;
- ბავშვთა კვების წარმოება, რეალიზაცია, რძითა და რძის პროდუქტებით ვაჭრობა, ხილ-ბოსტნეულის რეალიზაცია;
- აგრარული ბაზარი;
- დახლზე ვაჭრობა, ხორცის რეალიზაცია;
- ბადაგისა და ჩურჩხელის წარმოება;
- კვების პროდუქტების შენახვა, შეფუთვა, დაფასოება;
- მცენარეული ცხიმის, მაიონეზის, ზეთის, მარგარინის წარმოება;
- საქართველოს ტერიტორიაზე სარეალიზაციოდ განკუთვნილი ნიგვზის, თხილის, მზესუმზირის და მისთანების გადამუშავება, რეალიზაცია;
- პურ-ფუნთუშეულის წარმოება, ფქვილოვანი პროდუქციის წარმოება, პურის საცხობი, თონე, არახანგრძლივი შენახვის საკონდიტრო ნაწარმის წარმოება, ბურბუშელას წარმოება, ფქვილის, ბურღულეულის წარმოება, მარცვლეულის, ფქვილის რეალიზაცია, ორცხობილებისა და მშრალი ნამცხვრების წარმოება;
- ხანგრძლივი შენახვის ცომეული საკონდიტრო ნაწარმის და ნამცხვრების წარმოება, პურის დისტრიბუცია, პურ-ფუნთუშეულით ვაჭრობა, საკონდიტრო წარმოება, შოკოლადის წარმოება, წისქვილი;
- საკონსერვო წარმოება;
- სუნელ-სანელებლების წარმოება, დაფასოება, შენახვა, რეალიზაცია;
- საკვებდანამატების წარმოება, შენახვა, რეალიზაცია;
- აჯიკის, მდოგვის, სვანური მარილის წარმოება, დაფნის ფოთლის წარმოება, რეალიზაცია;
- უალკოჰოლო სასმელების, ბოთლის სასმელი წყლის წარმოება, ყავის და ჩაის გადამუშავება, რეალიზაცია, დისტრიბუცია, ცენტრალიზებული წყალმომარაგება;
- შაქრის, მარილის წარმოება;

[5] https://nfa.gov.ge/en/News/Details/430

- გამომშრალი ხილის წარმოება, ჩიფსის წარმოება.

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

საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP) კონცეფცია დღეისათვის უვნებელი სურსათის წარმოების ყველაზე ეფექტურ მეთოდად არის მიჩნეული. პროცესის მართვასა და პრობლემების პრევენციაზე ორიენტირებული მართვის სისტემის მთავარი უპირატესობა იმაში მდგომარეობს, რომ პროცესის თითოეული ეტაპის კონტროლი შესაძლებლობას იძლევა მოხდეს შეუსაბამო შემთხვევების თავიდან აცილება, აღმოფხვრა ან მათი მინიმუმამდე დაყვანა, რაც შეიძლება ადრეულ ეტაპზე. ეს კი საბოლოო ჯამში წუნდებული ან/და პოტენციურად მავნე პროდუქციის შემცირებასა და საწარმოო ხარჯების დაზოგვას იწვევს. სასურსათო ჯაჭვის ნებისმიერი რგოლი – ფერმერი, დამამზადებელი, გადამამუშავებელი, დისტრიბუტორი, სატრანსპორტო კომპანია, სავაჭრო კომპანია თუ საცალო ქსელის ობიექტი სრულყოფილად უნდა ფლობდეს ინფორმაციას გამოყენებული ნედლეულის, წარმოებული პროდუქტის, განხორციელებული საწარმოო პროცესების შესახებ, რათა ზუსტად დაადგინოს, თუ რა ეტაპზე შეიძლება სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული პრობლემა წარმოიშვას და რა სახის შეიძლება იყოს იგი.

HACCP სისტემის ეფექტურად განხორციელებისათვის აუცილებელია საწარმოში წინასწარ დაინერგოს ე.წ. წინასწარი მოსამზადებელი პროგრამები – “კარგი წარმოების პრაქტიკა” (GMP - Good Manufacturing Practice) და “კარგი ჰიგიენის პრაქტიკა” (GHP - Good Hygiene Practice), რომლებიც მოიცავენ საწარმოსა და მომსახურე პერსონალისათვის მრავალრიცხოვან პროცედურებს და საწარმოს მოწყობისა და ფუნქციონირების მრავალ ასპექტს.

სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის დანერგვით ბიზნესოპერატორი:

1. უზრუნველყოფს უვნებელი სურსათის წარმოებას პრევენციული მიდგომით;
2. დოკუმენტურად ადასტურებს, რომ მომხმარებლისთვის მიწოდებული პროდუქტი უვნებელია;
3. შეიმუშავებს ეფექტური მიკვლევადობის სისტემას პროდუქტის ბაზრიდან გამოწვევის შემთხვევისთვის.

თემის აქტუალობა

ღრმა და ყოვლისმომცველი სავაჭრო სივრცის შეთანხმების თანმდევი ვალდებულებების შესრულება სურსათის უვნებლობის და ჰიგიენა-სანიტარიის მიმართულებით ეროვნულ დონეზე დღეს ბიზნესს არათუ გააზრებული და შესრულებული, ხშირად ინფორმაციის დონეზეც კი 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. №173 დადგენილებაში, ძალაში შესული ცვლილებების (საქართველოს მთავრობის დადგენილება №409, 2019 წლის 26 აგვისტო) თანახმად, სურსათის მწარმოებელ ყველა ბიზნესოპერატორს, რომელიც ახორციელებს სურსათის წარმოებას ან/და გადამუშავებას, დაეკისრა საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემის (HACCP) დანერგვის ვალდებულება 2023 წლის 1 ივნისამდე. თუმცა, 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 არ აქვს გაცნობიერებული კვებითი მოწამვლის, მისი დროული და სრულფასოვანი მკურნალობის მნიშვნელობა.

ბიზნესოპერატორების ცნობიერების დაბალი დონე სურსათის უვნებლობის პრაქტიკული და ფუნდამენტური წესების მიმართ დიდ ზიანს აყენებს ადამიანების ჯანმრთელობას და ხელს უწყობს სხვადასხვა სურსათისმიერი დაავადების გავრცელებას, როგორიცაა: ბაქტერიული, ვირუსული დაავადებები და ალერგიული რეაქციები. ხშირ შემთხვევაში სურსათის მწარმოებლებს არ აქვთ შესაბამისი განათლება

და გამოცდილება, რაც დაეხმარებათ მაღალხარისხიანი და უვნებელი სურსათის წარმოებაში. ეს კარგად ჩანს სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ 2019-2023 წლებში განხორციელებული მონიტორინგის კვარტალურ შედეგებში. [6]

საქართველოში სურსათის უვნებლობის მიმართულებით მოქმედი პროექტები მიზნად ისახავენ 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 საკმარისი მოტივაცია ან რესურსი.

ახალგაზრდა ფერმერთა ასოციაციამ 2022-2023 წლებში შიდა ქართლისა და სამცხე-ჯავახეთის რეგიონებში ჩაატარა კვლევა, რომელიც განხორციელდა პროექტის, "სურსათის უვნებლობის ხელშეწყობა საზოგადოებრივ კვების ობიექტებში", ფარგლებში. პროექტი განხორციელდა 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. კვლევაში მონაწილეობა მიიღო 500 საზოგადოებრივმა კვების ობიექტმა. პროექტის მიზანი და ამოცანები სრულად ემთხვევა მიმდინარე პროექტის მიზნებსა და ამოცანებს. მიღებული შედეგების საფუძველზე შეიქმნა კვლევის ანგარიშისა და რეკომენდაციების დოკუმენტები.

შიდა ქართლსა და სამცხე-ჯავახეთში კვლევის საფუძველზე გამოიკვეთა შემდეგი მიგნებები:

1. არსებობენ საზოგადოებრივი კვების ობიექტები, რომლებიც არ არიან ბიზნესოპერატორებად რეგისტრირებულნი ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად, აწარმოებენ სურსათს და უმასპინძლდებიან მომხმარებლებს;
2. საზოგადოებრივი კვების ობიექტების ცოდნის დონე სურსათის უვნებლობის კანონმდებლობის შესახებ დაბალია;
3. ბიზნესოპერატორები არ იცავენ სურსათის უვნებლობის რეგულაციებს;

[6] https://nfa.gov.ge/Ge/StateControl

4. გამოიკვეთა კომუნიკაციის პრობლემები სურსათის ეროვნულ სააგენტოსა და ბიზნესოპერატორებს შორის;
5. მიუხედავად იმისა, რომ HACCP სისტემის დანერგვა 2021 წლის 1 ივნისიდან სავალდებულოა ყველა საზოგადოებრივი კვების ობიექტისთვის, რეგულაცია არ არის დაცული;
6. გასამკაცრებელია სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმები;
7. მუნიციპალური დასუფთავების სამსახურები ბიზნესოპერატორების მიერ დახარისხებულ ნაგავს ერთმანეთში ურევენ და ისე გააქვთ ნაგავსაყრელზე.

იხილეთ კლევის ანგარიში, ბმული 2
იხილეთ რეკომენდაციების დოკუმენტი, ბმული 2

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.

კვლევის მიზანი და ამოცანები

პროექტის მიზანია ხელი შეუწყოს სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფას საზოგადოებრივ კვების ობიექტებში, ქვემო ქართლისა და კახეთის რეგიონებში, მონიტორინგისა და ადვოკატირების გზით.

ევროკავშირსა და საქართველოს შორის ასოცირების შეთანხმების, კარი 4, 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 შესრულების მონიტორინგსა და ადვოკატირებას ეხება პროექტი.

პროექტის ამოცანებია:

- გამოიკვლიოს 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 2019-2023 წლის კვარტალური საჯარო დოკუმენტები[7] ახალგაზრდა ფერმერთა ასოციაციის გუნდის მიერ. ასევე, ინტერნეტ რესურსის გამოყენებით განხორციელდა სამიზნე ჯგუფის შესახებ ინფორმაციის მოძიება და შეიქმნა მონაცემთა ბაზა. ბაზაში აისახა კახეთსა და ქვემო-ქართლში მდებარე 1123 საზოგადოებრივი კვების ობიექტის შესახებ შემდეგი სახის ინფორმაცია (მოწოდებულ იქნა სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ): ობიექტის დასახელება, იურიდიული სახელწოდება, საიდენტიფიკაციო კოდი, იურიდიული მისამართი, დარღვევები და მათი ტიპები. პროექტის გუნდმა ინტერნეტ სივრცეში მოიძია სამიზნე რეგიონებში არსებული 259 საზოგადოებრივი კვების ობიექტის შესახებ შემდეგი სახის ინფორმაცია: ობიექტის დასახელება, საკონტაქტო ინფორმაცია და ფიზიკური მისამართი. სამაგიდე კვლევის ანალიზის შედეგებზე დაყრდნობით შეიქმნა დოკუმენტი, რომელიც სატელეფონო და პირისპირ ინტერვიუების შედეგებთან ერთად აისახა საბოლოო კვლევის დოკუმენტში. სამაგიდე კვლევის შედეგებზე დაყრდნობით, განახლდა ნახევრად სტრუქტურირებული კითხვარი.

საველე კვლევა

კითხვარი - ველზე მონაცემების შეგროვებისთვის ჩატარდა როგორც პირისპირ, ასევე სატელეფონო ინტერვიუები, ნახევრად სტრუქტურირებული კითხვარით. მოცემული კვლევისთვის გადაიხედა, გაიმართა და დაიხვეწა კითხვარი, რომელიც გამოყენებული იყო კვლევის პირველი ტალღისთვის (შიდა ქართლსა და სამცხე-ჯავახეთში). კითხვარი მოიცავდა შემდეგ თემატურ სფეროებს: ზოგადი ინფორმაცია რესპონდენტ ობიექტზე, სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ განხორციელებული ვიზიტის გამოცდილება, ობიექტის ინფორმირებულობის დონე სურსათის უვნებლობის შესახებ, საქართველოს სურსათის უვნებლობის კანონმდებლობის მოთხოვნებთან შესაბამისობაში მყოფი სისტემის არსებობა ობიექტზე (სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვა, ნარჩენების გადამუშავება, მარაგების შენახვა/დასაწყობება, პროდუქციის ეტიკეტირება და სხვ.).

[7] https://nfa.gov.ge/Ge/StateControl

ინტერვიუერების შერჩევა და გადამზადება - ინტერვიუერების შერჩევა მოხდა გასაუბრების საფუძველზე. სულ შეირჩა 1 სატელეფონო და 5 საველე ინტერვიუერი. კვლევის დაწყებამდე, სურსათის უვნებლობისა და კვლევის ექსპერტების მიერ, ინტერვიუერებს ჩაუტარდათ 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. სურსათის ეროვნული სააგენტოსგან მიღებულ ინფორმაციის მიხედვით შეიქმნა საზოგადოებრივი კვების ობიექტების სტატისტიკური (პროცენტული) განაწილება მუნიციპალიტეტების მიხედვით, რაზე დაყრდნობითაც წინასწარ განისაზღვრა თითოეულ მუნიციპალიტეტში გამოსაკითხ რესპოდენტთა საშუალო რიცხვი. რესპოდენტებად შეირჩნენ საზოგადოებრივი კვების ობიექტების მფლობელები, მენეჯერები და სურსათის უვნებლობის მიმართულებით პასუხისმგებელი პირები. სატელეფონო ინტერვიუები ჩატარდა იმ ობიექტებთან, რომელთა საკონტაქტო ინფორმაციის მოძიება შესაძლებელი იყო ინტერნეტ სივრცეში. პირისპირ ინტერვიუები კი ჩატარდა იმ ობიექტებთან, რომლებთანაც დაკავშირება შეუძლებელი აღმოჩნდა, ასევე რესპოდენტთა შერჩევისას გამოყენებულ იქნა ხელმისაწვდომობის პრინციპი.

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

მონაცემთა შეგროვება - მონაცემთა შეგროვება მოხდა სმარტფონებით ან/და პლანშეტებით მონაცემთა შეგროვების სპეციალურ აპლიკაციაში - SurveyMonkey (www.surveymonkey.com). მონაცემთა შეგროვება დაიწყო 2023 წლის ივნისში და დასრულდა ამავე წლის სექტემბერში.

კვლევის შედეგები

სამაგიდე კვლევა

ნებისმიერი დასახელების სასურსათო ნედლეულის და სასურსათო პროდუქტის წარმოებას საფუძვლად უდევს შესაბამისი ნორმატიულ-ტექნიკური 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 უზრუნველსაყოფად.[8]

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

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: [9]
   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:

[8] https://nfa.gov.ge/Ge/Files/ViewFile/630
[9] 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 ორგანოლეპტიკური, 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.

სურსათის ეროვნული სააგენტოს ოფიციალურ ვებ-გვერდზე სახელმწიფო კონტროლის შედეგებში ასახულია მონიტორინგის, ზედამხედველობის ინსპექტირებისა და დოკუმენტური შემოწმების კვარტალური მონაცემები. 2019, 2020, 2021, 2022 და 2023 (I, II, III კვარტალი) წლის ზოგადი მონაცემები ქვემო ქართლსა და კახეთში მდებარე საზოგადოებრივ კვების ობიექტში შემდეგია:

მონიტორინგი:

2019 წელი - 9 ბიზნესოპერატორი, კრიტიკული შეუსაბამობა არ დაფიქსირებულა;

2020 წელი - 4 ბიზნესოპერატორი, კრიტიკული შეუსაბამობა არ დაფიქსირებულა;

2021 წელი - 7 ბიზნესოპერატორი, კრიტიკული შეუსაბამობა არ დაფიქსირებულა;

2022 წელი - 5 ბიზნესოპერატორი, კრიტიკული შეუსაბამობა არ დაფიქსირებულა;

2023 წელი (I, II კვარტალი) - 9 ბიზნესოპერატორი, კრიტიკული შეუსაბამობა არ დაფიქსირებულა;

ზედამხედველობა:

2019 წელი - 18 ბიზნესოპერატორი, საიდანაც 1 ობიექტზე მოხდა სურსათის განადგურება, 1-ზე დაფიქსირდა კრიტიკული შეუსაბამობა და შეუჩერდა საწარმოო პროცესი;

2020 წელი - 6 ბიზნესოპერატორი, საიდანაც 1-ზე დაფიქსირდა კრიტიკული შეუსაბამობა, ხოლო 5-ს შეუჩერდა საწარმოო პროცესი;
2021 წელი - 3 ბიზნესოპერატორი, კრიტიკული შეუსაბამობა არ დაფიქსირებულა;
2022 წელი - 4 ბიზნესოპერატორი, კრიტიკული შეუსაბამობა არ დაფიქსირებულა;
2023 (I, II, III კვარტალი) - 2 ბიზნესოპერატორი, საიდანაც 1 ობიექტი აღარ ფუნქციონირებს.

ინსპექტირება:
2019 წელი - 164 ბიზნესოპერატორი, 51 მათგანზე დაფიქსირდა კრიტიკული შეუსაბამობა;
2020 წელი - 270 ბიზნესოპერატორი, 12 მათგანზე დაფიქსირდა კრიტიკული შეუსაბამობა;
2021 წელი - 150 ბიზნესოპერატორი, 13 მათგანზე დაფიქსირდა კრიტიკული შეუსაბამობა;
2022 წელი - 166 ბიზნესოპერატორი, 16 მათგანზე დაფიქსირდა კრიტიკული შეუსაბამობა;
2023 (I, II, III კვარტალი) - 398 ბიზნესოპერატორი, 14 მათგანზე დაფიქსირდა კრიტიკული შეუსაბამობა;

დოკუმენტური შემოწმება:
2019 წელი - 161 ბიზნესოპერატორი, საიდანაც 46 არ იყო ბიზნესოპერატორად რეგისტრირებული, 54 ობიექტზე არ იყო დაცული ეტიკეტირების წესები, 17-ზე დარღვეული იყო შენახვის ვადები, 19-ზე არ სრულდება მიკვლევადობის მოთხოვნები, ფორმა №2 ვერ წარმოადგინა 10-მა. ამ ბიზნესოპერატორებიდან 13 დაჯარიმდა;
2020 წელი - 58 ბიზნესოპერატორი, საიდანაც 27 არ იყო ბიზნესოპერატორად რეგისტრირებული, 1 ობიექტზე არ იყო დაცული ეტიკეტირების წესები, 1-ზე დარღვეული იყო შენახვის ვადები, 2-ზე არ სრულდება მიკვლევადობის მოთხოვნები, ფორმა №2 ვერ წარმოადგინა 1-მა. ამ ბიზნესოპერატორებიდან 10 დაჯარიმდა, ხოლო 22-ს შეუჩერდა საწარმოო პროცესი;
2021 წელი - 96 ბიზნესოპერატორი, საიდანაც 47 არ იყო ბიზნესოპერატორად რეგისტრირებული, 10 ობიექტზე არ იყო დაცული ეტიკეტირების წესები, 4-ზე დარღვეული იყო შენახვის ვადები, 1-ზე არ სრულდება მიკვლევადობის მოთხოვნები, ფორმა №2 ვერ წარმოადგინა 5-მა. ამ ბიზნესოპერატორებიდან 21 დაჯარიმდა, ხოლო 10-ს შეუჩერდა საწარმოო პროცესი;

2022 წელი - 79 ბიზნესოპერატორი, საიდანაც 39 არ იყო ბიზნესოპერატორად რეგისტრირებული, 19 ობიექტზე არ იყო დაცული ეტიკეტირების წესები, 1-ზე დარღვეული იყო შენახვის ვადები, 5-ზე არ სრულდება მიკვლევადობის მოთხოვნები. ამ ბიზნესოპერატორებიდან 0 დაჯარიმდა, ხოლო 11-ს შეუჩერდა საწარმოო პროცესი;
2023 (I, II, III კვარტალი) - 105 ბიზნესოპერატორი, საიდანაც 46 არ იყო ბიზნესოპერატორად რეგისტრირებული, 19 ობიექტზე არ იყო დაცული ეტიკეტირების წესები, 4-ზე დარღვეული იყო შენახვის ვადები, 3-ზე არ სრულდება მიკვლევადობის მოთხოვნები, ფორმა №2 ვერ წარმოადგინა 2-მა.

საქართველოს ეროვნული სტატისტიკის სამსახურის (საქსტატი) ინფორმაციით, 2023 წლის 1 იანვრის მდგომარეობით, ქვემო ქართლში 442.8, ხოლო კახეთში 306.2 ათასი ადამიანი ცხოვრობს.[10] ასევე, საქსტატის 2023 წლის 1 ივლისის ინფორმაციით, ბიზნეს რეგისტრში, რომელიც მოიცავს საზოგადებრივ კვების ობიექტებსაც, ქვემო ქართლში 68957, ხოლო კახეთში 56085 რეგისტრირებული სუბიეტი ფიქსირდება, საიდანაც ქვემო ქართლში 16950, ხოლო კახეთში 13539 აქტიური სუბიეტია.[11]

საველე კვლევა

ობიექტთა მახასიათებლები

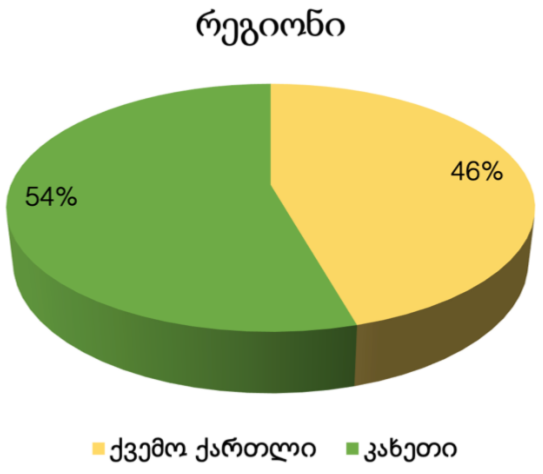
კვლევის მეორე ტალღის ფარგლებში გამოიკითხა ქვემო ქართლისა და კახეთის რეგიონების 14 მუნიციპალიტეტში მდებარე 500 ობიექტი: რესტორნები, კაფე-ბარები, პურის საცხობები, საკონდიტროები, საშაურმეები, სასადილოები, სახაჭაპურეები და სწრაფის კვების სხვა ობიექტები, რომლებიც სურსათის მომზადებისას იყენებენ ხორცს და ხორცის პროდუქტებს, რძესა და რძის ფხვნილზე დამზადებულ სურსათს, თევზსა და თევზის პროდუქტებს, კვერცხსა და კვერცხის პროდუქტებს, თაფლს ან/და საცალო ვაჭრობის პუნქტში ახორციელებენ სურსათის წარმოებას/გადამუშავებას. კვლევაში მონაწილე 500 რესპოდენტიდან 403-მა შეავსო კითხვარი სრულად. შესაბამისად, შესავალი კითხვების გარდა, საბოლოო ანალიზში მოხვდა 403 ობიექტის მონაცემი. ობიექტთა დაახლოებით ნახევარი (49%) გადანაწილდა კაფე-ბარებზე, რესტორნებსა და

10 https://www.geostat.ge/ka/modules/categories/41/mosakhleoba

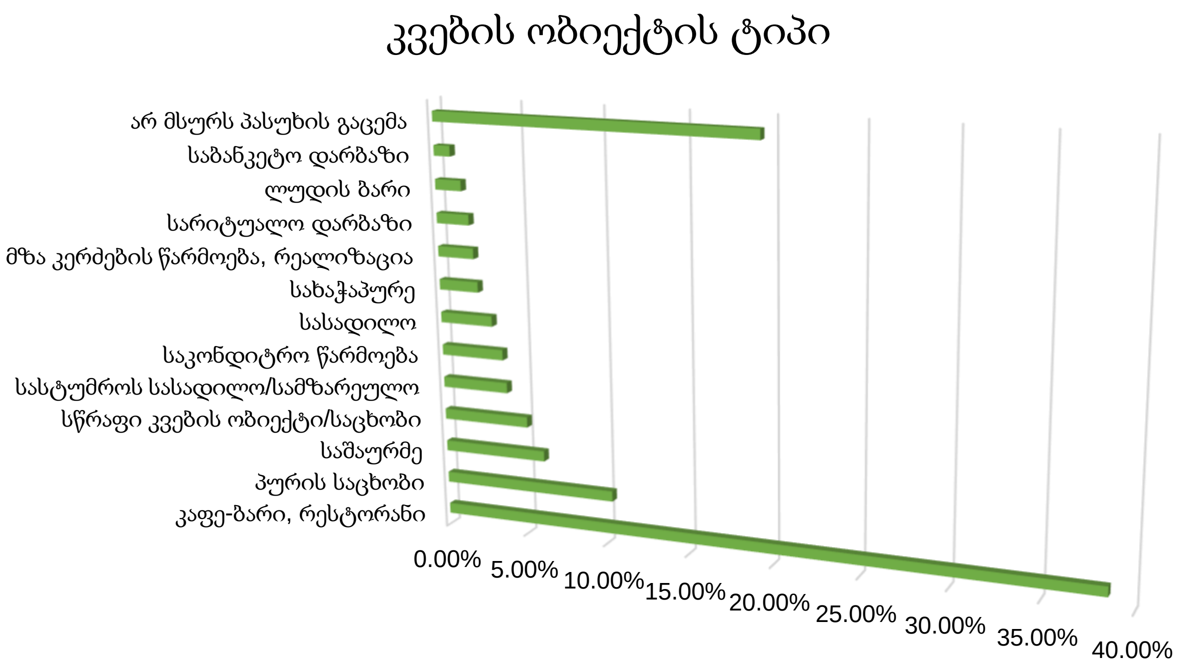
11 https://www.geostat.ge/ka/modules/categories/68/regionebis-mikhedvit

პურის საცხობებზე. რეგიონული და ობიექტთა ტიპების განაწილების შესახებ დეტალური ინფორმაციისათვის იხილეთ დიაგრამა 1 და დიაგრამა 2.

დიაგრამა 1. (N=500)



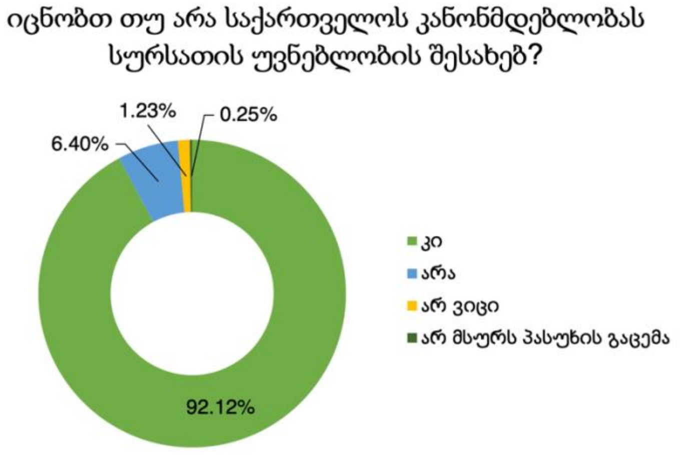
დიაგრამა 2. (N=500)



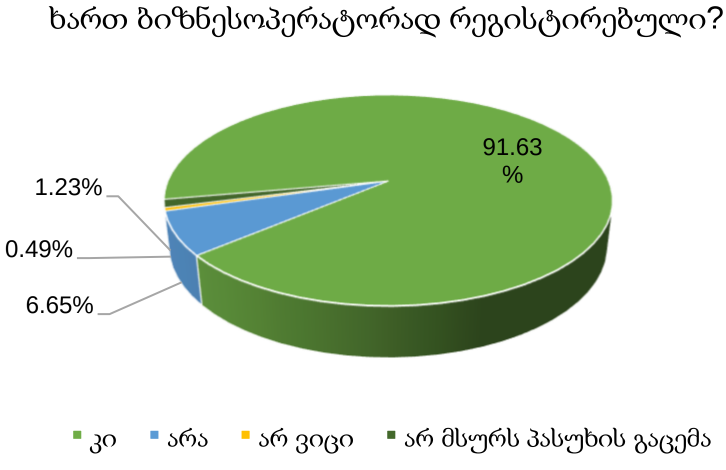
გამოკითხულ ობიექტთა შორის ყველაზე მეტი რაოდენობის ობიექტი გამოიკითხა თელავის (18.4%), რუსთავისა (11.8%), თეთრიწყაროსა (9.8%) და მარნეულის (8.2%) მუნიციპალიტეტებში. აღსანიშნავია, რომ გამოკითხულ ობიექტთა შორის ყველაზე ადრე დაარსებული ობიექტი 1992 წლიდან ფუნქციონირებს, ხოლო ახლადდაარსებულები - 2023 წლიდან.

გამოკითხულ ობიექტთა აბსოლუტური უმრავლესობა (97%) აცხადებს, რომ სმენიათ სურსათის ეროვნული სააგენტოს შესახებ. ასევე, რესპონდენტთა 92.1%-ის თქმით, იცნობენ საქართველოს კანონმდებლობას სურსათის უვნებლობის შესახებ (დიაგრამა 3). დაახლოებით ამავე რაოდენობა ობიექტებისა (91.6%) ბიზნესოპერატორად რეგისტრირებულია და აქვს შესაბამისი აღიარება (დიაგრამა 4). ხოლო იმ 27 ობიექტიდან, რომლებიც არ არიან ბიზნესოპერატორად რეგისტრირებულნი, 12 მათგანი მიზეზად ასახელებს, რომ არ არის სავალდებულო, ხოლო 7 ობიექტის მიხედვით, მათ არასდროს შექმნიათ ამის გამო პრობლემა (დიაგრამა 5). გარდა ამისა, წარმოების პროცესში ცხოველურ პროდუქტებს იყენებს ობიექტთა 85.9% (დიაგრამა 6).

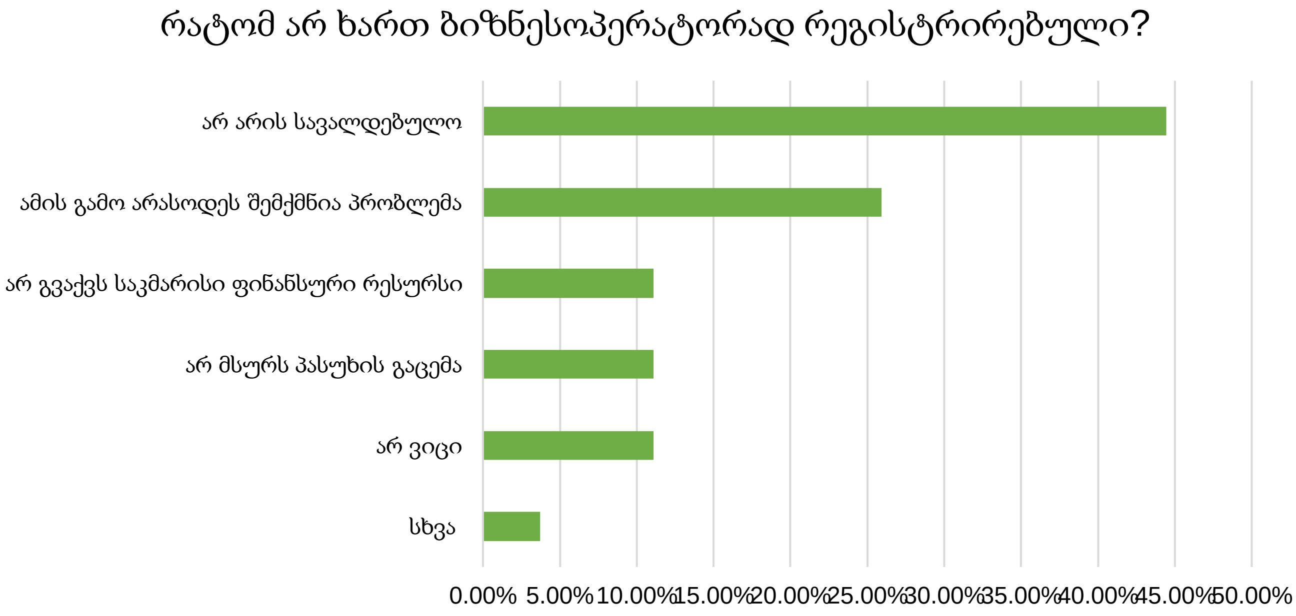
დიაგრამა 3.



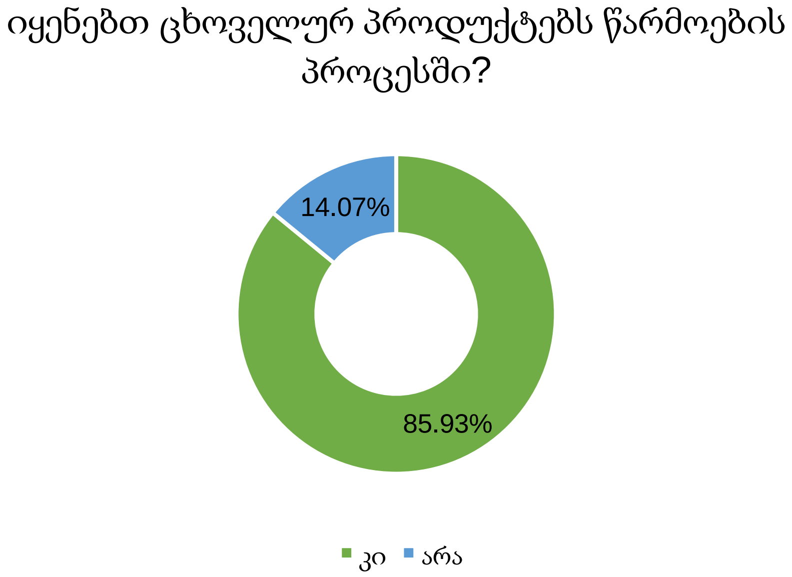
დიაგრამა 4.



დიაგრამა 5.



დიაგრამა 6.

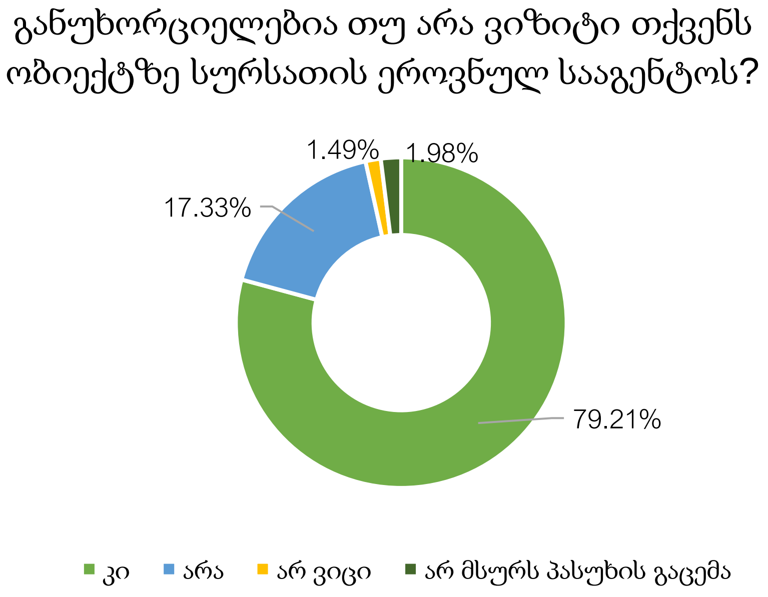


ობიექტების გამოცდილება სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან

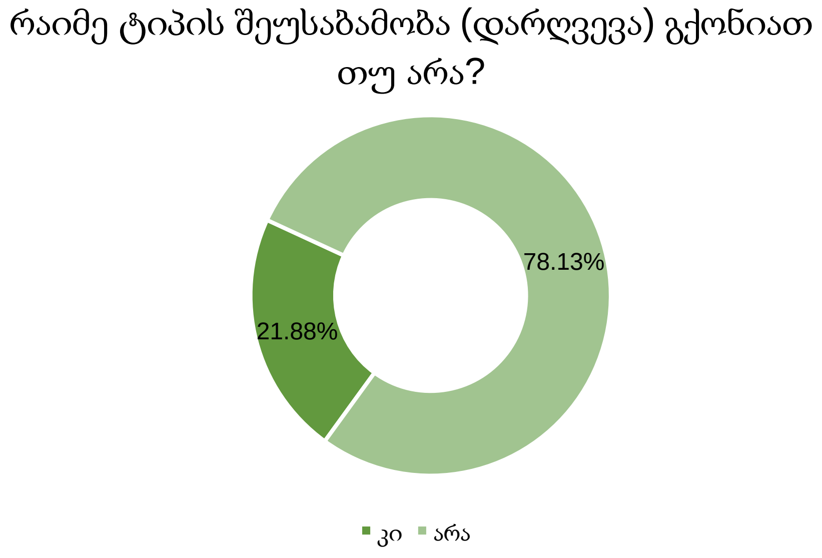
გამოკითხულ ობიექტთა თითქმის ოთხ-მეხუთედში (79.2%) სურსათის ეროვნულ სააგენტოს განუხორციელებია ვიზიტი (დიაგრამა 7). მათ შორის, ვიზიტის სიხშირე ყოველწლიურად სამ ან მეტ ვიზიტს შეადგენს ობიექტთა 50.9%-ში, ორ ვიზიტს - 20.3%-ში, ხოლო ერთ ვიზიტს - 17.5%-ში. განხორციელებული ვიზიტებისას, სხვადასხვა ტიპის

დარღვევა-შეუსაბამობები აღმოაჩნდა 70 ობიექტს (21.9%) (დიაგრამა 8). ზემოთხსენებული დარღვევა-შეუსაბამობების გამომწვევ ძირითად მიზეზებად სახელდებოდა: ობიექტზე დარღვეული სანიტარული და ჰიგიენური ნორმები (ძირითადად სათანადო დეზობარიერის უქონლობა); ინვენტარის კოროზირება; გაუმართავი ვენტილაცია; დარღვეული ტემპერატურული რეჟიმი; ეტიკეტირების წესების დარღვევა და სხვ. ხოლო იმ ობიექტების 78.6% (66 ობიექტი), რომლებშიც სააგენტოს ვიზიტი არ განუხორციელებია, აცხადებს, რომ არასდროს არანაირი შეხება ჰქონიათ სეს-თან (დიაგრამა 9).

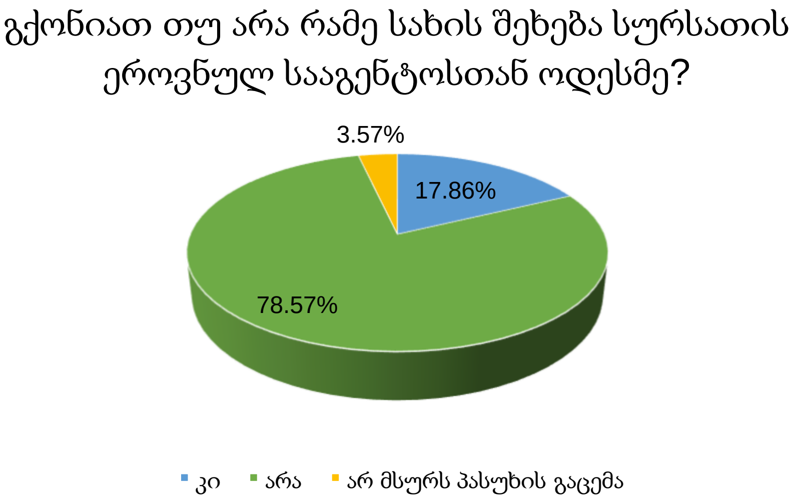
დიაგრამა 7.



დიაგრამა 8.



დიაგრამა 9.



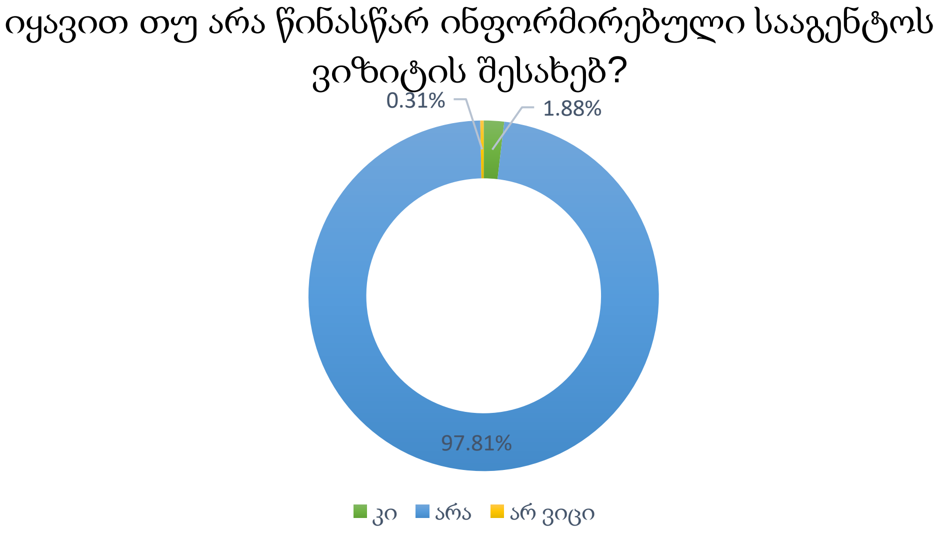
იმ ობიექტთა მესამედზე მეტი (36.2%), რომლებშიც სეს-ს ვიზიტი განუხორციელებია, აცხადებს, რომ მათი ობიექტი დაჯარიმდა. მათ შორის, დაჯარიმებულ ობიექტთა აბსოლუტური უმრავლესობა (92%) აცხადებს, რომ აღმოჩენილი დარღვევის საპასუხოდ მიიღეს შესაბამისი ზომები.

იმ ობიექტების უმრავლესობა (85.5%), რომლებშიც სეს-ს ვიზიტი განუხორციელებია, თვლის, რომ სეს-ის შეფასება/დასკვნა სამართლიანი იყო, ხოლო დაჯარიმებულ ობიექტთა 28% არ ეთანხმება ჯარიმას/საურავს ან მის ოდენობას. ამასთანავე,

აბსოლუტური უმრავლესობისთვის (97.1%) დარღვევის აღმოფხვრისთვის მიცემული ვადაც მისაღები აღმოჩნდა. იგივე რაოდენობა დაჯარიმებული ობიექტებისა (97.1%) აცხადებს, რომ დარღვევის აღმოსაფხვრელად მიიღეს შესაბამისი რეკომენდაციები და დარღვევა /შეუსაბამობაც გამოასწორეს. მესამედისთვის (33.3%) დარღვევის გამოსწორება ძალიან მარტივი იყო, ხოლო 27.5% დარღვევის გამოსწორებას აფასებს, როგორც რთულს ან ძალიან რთულს.

დაჯარიმებულ ობიექტთა უმრავლესობაში (61 ობიექტი, 88.4%) სურსათის ეროვნულმა სააგენტომ ხელმეორედ ვიზიტი განახორციელა, რასაც უმრავლეს შემთხვევაში (88.7%) საქმიანობის გაგრძელება მოჰყვა შედეგად. კითხვაზე, იყვნენ თუ არა ინფორმირებული წინასწარ სააგენტოს ვიზიტის შესახებ, დადებითად მხოლოდ 6 ობიექტმა (1.9%) უპასუხა (დიაგრამა 10). მოცემული 6 ობიექტიდან 5 აცხადებს, რომ აღნიშნული ინფორმაცია სხვა ობიექტებისგან ჰქონდათ.

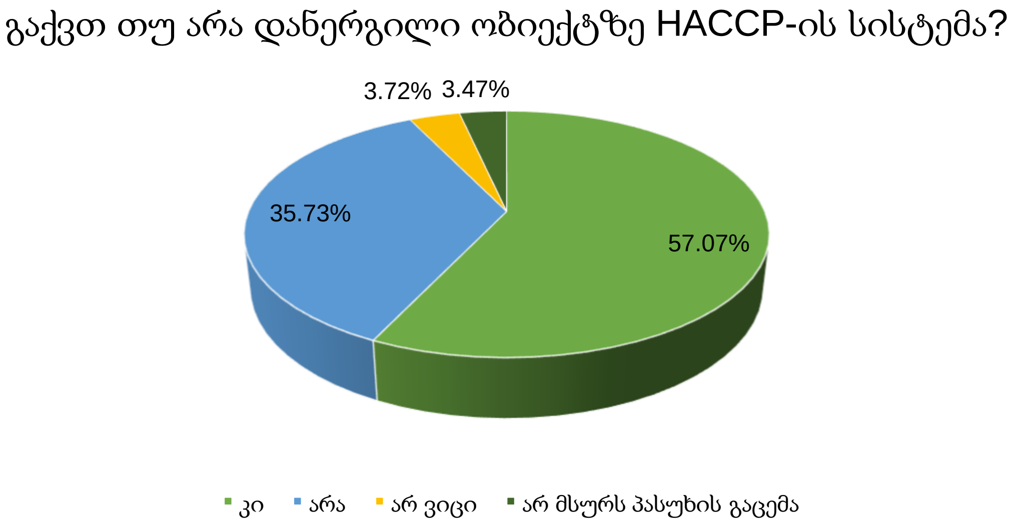
დიაგრამა 10.



HACCP სისტემა ობიექტებზე

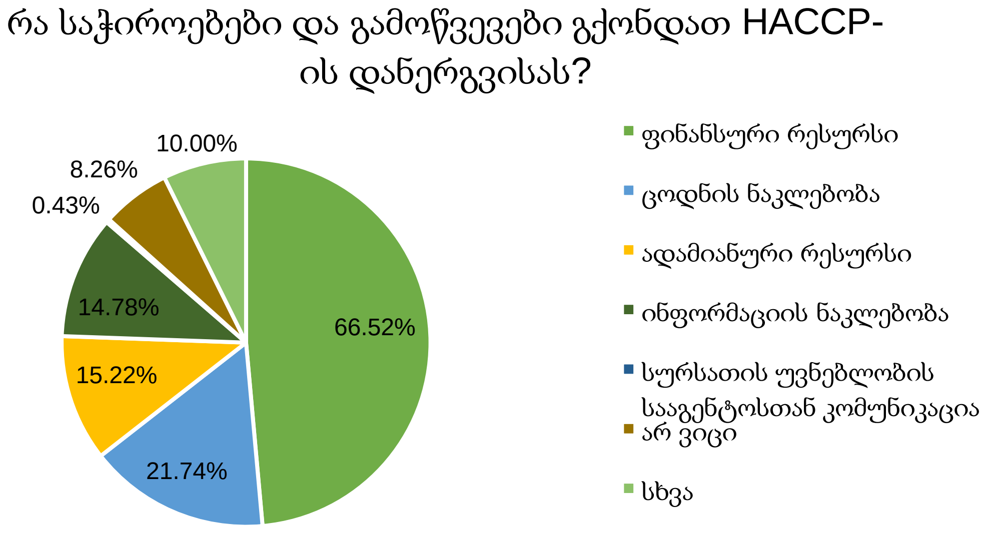
გამოკითხული ობიექტებიდან ნახევარზე მეტს (57.1%) HACCP სისტემა დანერგილი აქვს ობიექტზე (დიაგრამა 11). HACCP სისტემის დანერგვის ვალდებულების შესახებ ინფორმაციის მიღების ძირითად წყაროებად ობიექტები ასახელებენ სურსათის ეროვნულ სააგენტოს (79.1%), ასევე სოციალურ ქსელებს (8.7%), ნაცნობებსა (6.5%) და ტელევიზიას (5.7%).

დიაგრამა 11.

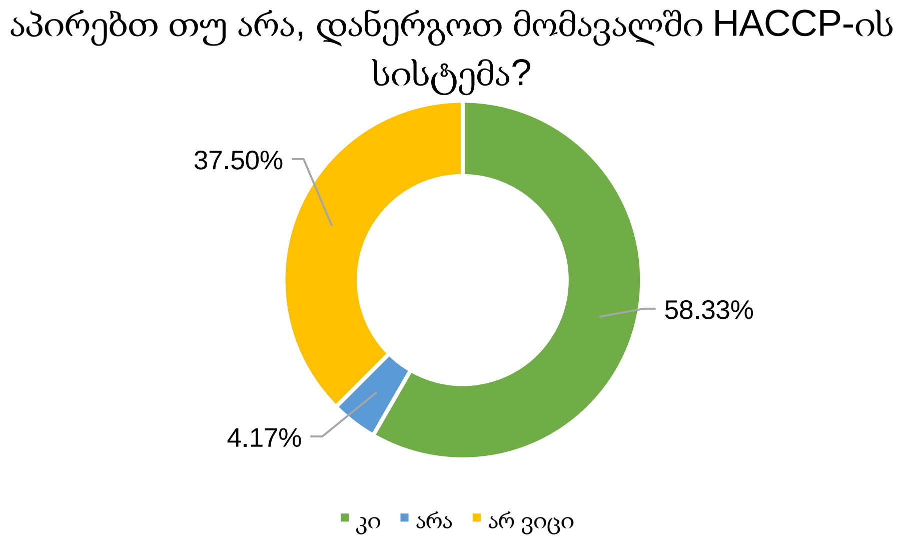


ის 230 ობიექტი, რომელთაც HACCP სისტემა დანერგილი აქვთ, მისი დანერგვის დროს წამოჭრილ საჭიროებებად და გამოწვევებად უპირატესად ფინანსურ და ადამიანურ რესურსებს, ცოდნისა და ინფორმაციის ნაკლებობას ასახელებს (დიაგრამა 12). იმავე ობიექტების უმრავლესობა (83.1%) HACCP სტანდარტების შესახებ ინფორმაციის ხელმისაწვდომობას აფასებს, როგორც ხელმისაწვდომს ან ძალიან ხელმისაწვდომს. ხოლო, იმ ობიექტთა დაახლოებით სამი-მეხუთედი, რომელთაც HACCP-ის სისტემა არ აქვთ დანერგილი, აცხადებს, რომ აპირებენ მის დანერგვას (დიაგრამა 13).

დიაგრამა 12.



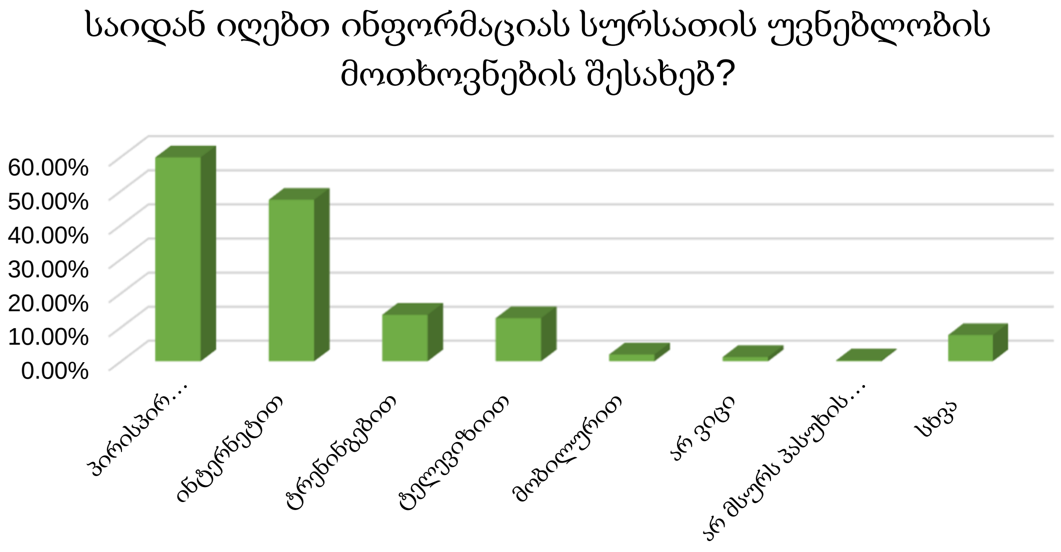
დიაგრამა 13.



სურსათის უვნებლობის სტანდარტების შესახებ ინფორმირებულობა

კვლევაში მონაწილე ობიექტებისათვის სურსათის უვნებლობის შესახებ ინფორმაციის მიღების ძირითადი წყაროებია: პირისპირ კონსულტაცია (59.8%), ინტერნეტი (47.4%), ტრენინგები (13.7%), და ტელევიზია (12.7%) (დიაგრამა 14).

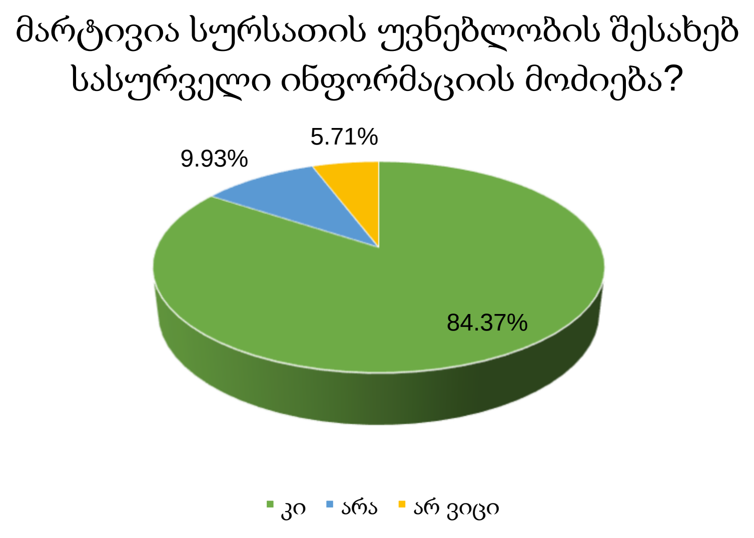
დიაგრამა 14.



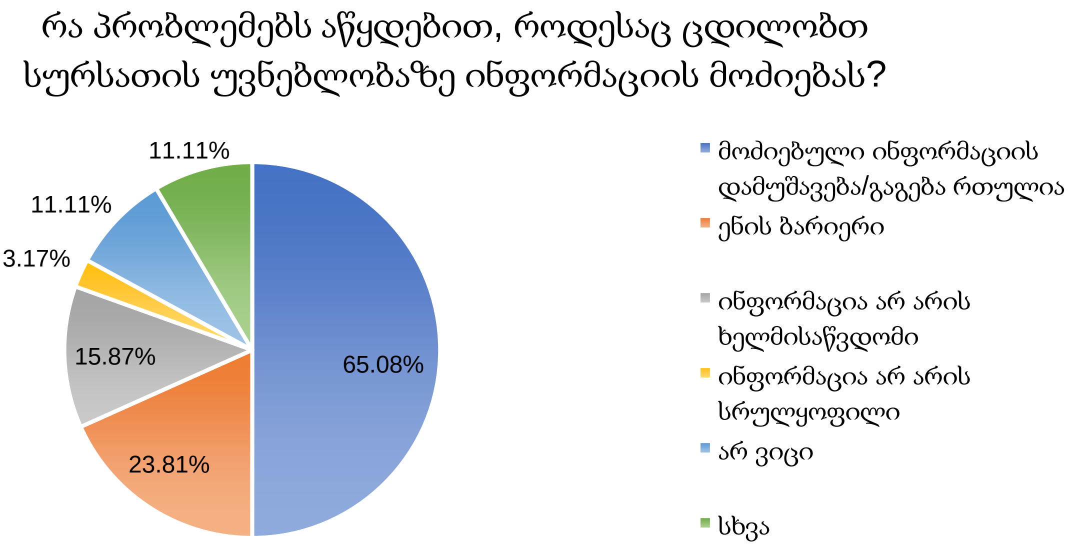
ობიექტთა უმრავლესობისთვის (84.4%) სურსათის უვნებლობის შესახებ სასურველი ინფორმაციის მოძიება მარტივია (დიაგრამა 15). ხოლო დარჩენილი ობიექტები ინფორმაციის მოძიების პროცესში წარმოშობილ პრობლემებად ასახელებენ, რომ ინფორმაციის გაგება/დამუშავება რთულია, არსებობს ენის ბარიერი (ეთნიკური

უმცირესობებისთვის), ინფორმაცია არ არის ხელმისაწვდომი ან/და სრულყოფილი (დიაგრამა 16).

დიაგრამა 15.



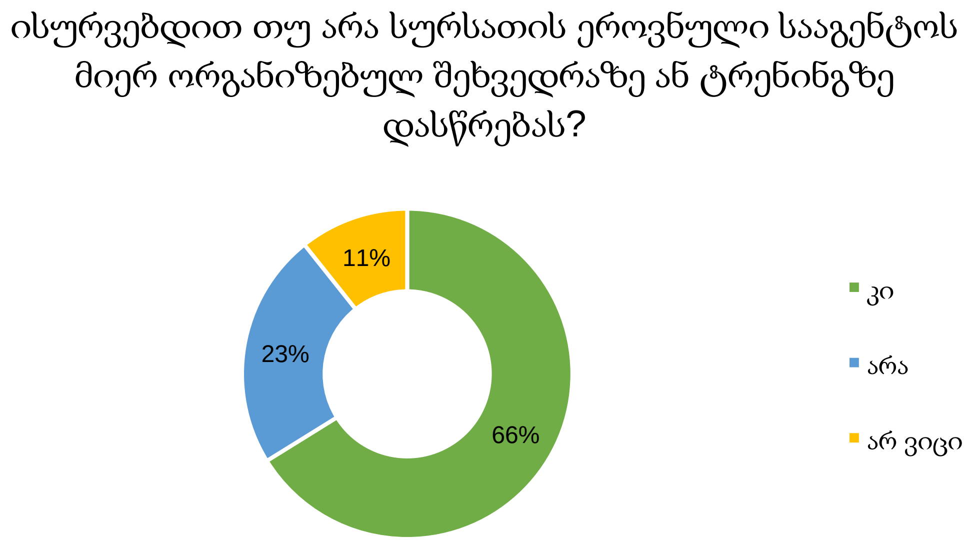
დიაგრამა 16.



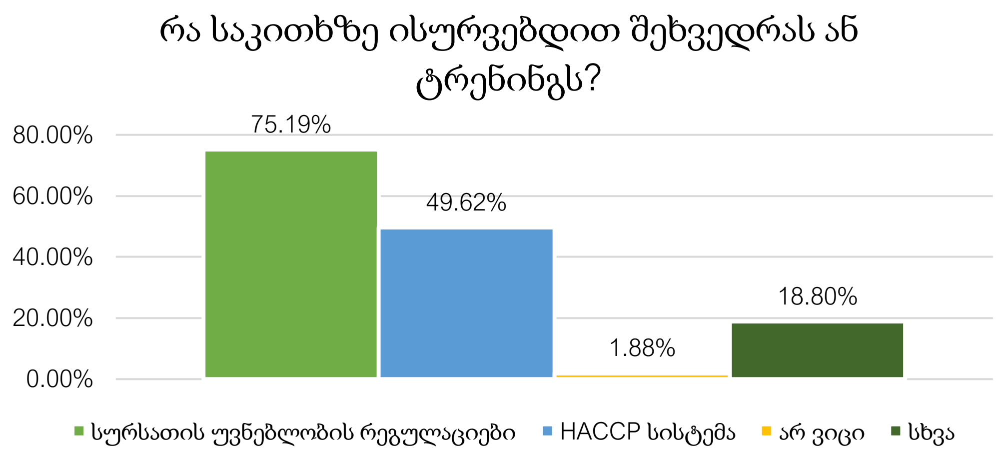
საინფორმაციო შეხვედრებში/ტრენინგებში მონაწილეობა და სააგენტოსთან კომუნიკაცია

ობიექტების ორი-მესამედი (66%) გამოხატავს სურვილს, დაესწრონ სეს-ის მიერ ორგანიზებულ შეხვედრას ან ტრენინგს (დიაგრამა 17). ტრენინგის ან შეხვედრის ძირითად სასურველ თემებად სურსათის უვნებლობის რეგულაციები და HACCP სისტემა სახელდება (დიაგრამა 18).

დიაგრამა 17.



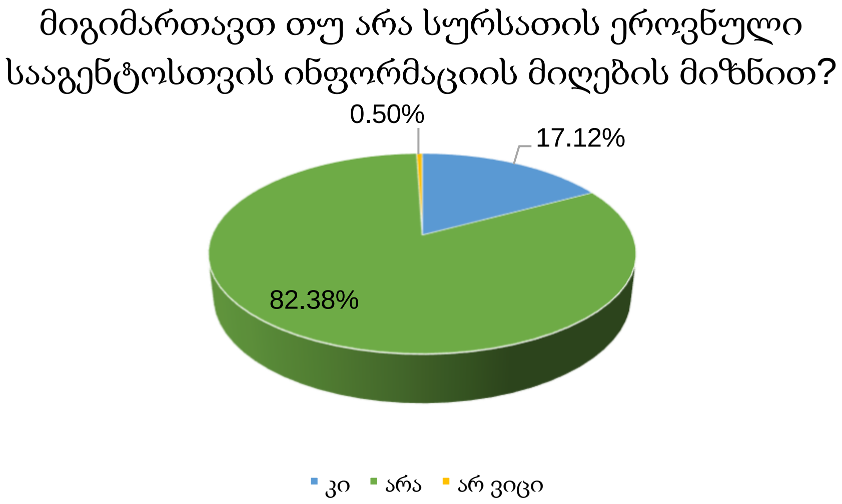
დიაგრამა 18.



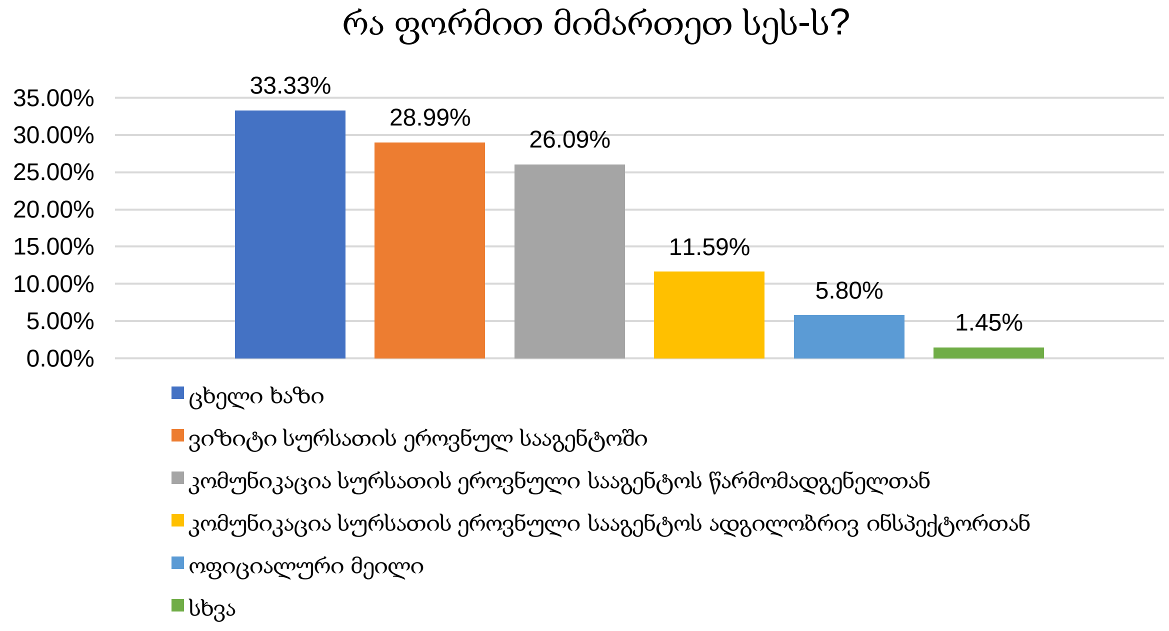
მხოლოდ 69 ობიექტს (17.1%) მიუმართავს სეს-ისთვის ინფორმაციის მიღების მიზნით (დიაგრამა 19), ძირითადად ცხელი ხაზის ან სეს-ში ვიზიტის მეშვეობით (დიაგრამა 20). მათ შორის, 94.2% აცხადებს, რომ სასურველი ინფორმაცია მიიღეს სააგენტოდან და

მათგან უმრავლესობა (84.1%) კარგად ან ძალიან კარგად აფასებს სააგენტოსთან აღნიშნულ კომუნიკაციას.

დიაგრამა 19.



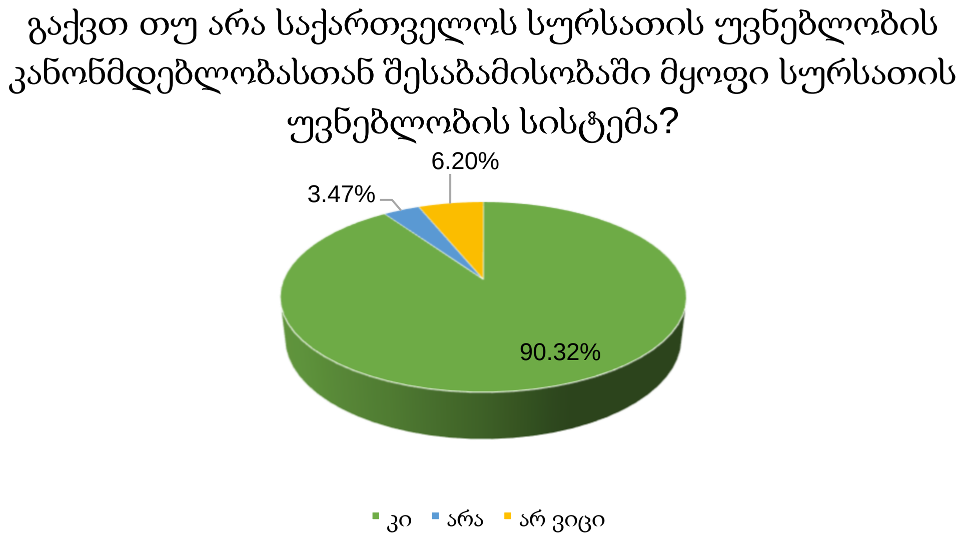
დიაგრამა 20.



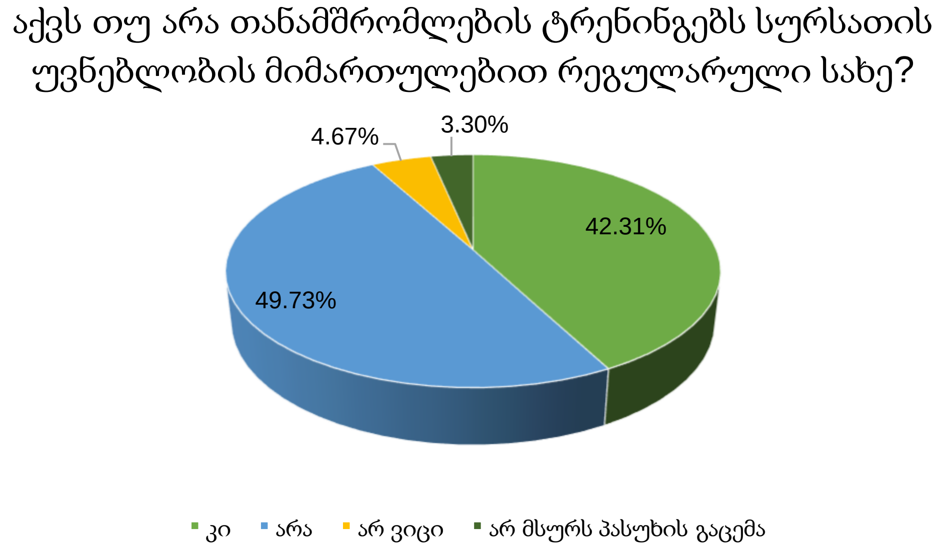
სურსათის უვნებლობის სისტემა ობიექტზე

კვლევაში მონაწილე ობიექტების 90.3% აცხადებს, რომ ობიექტზე აქვთ საქართველოს სურსათის უვნებლობის კანონმდებლობის მოთხოვნებთან შესაბამისობაში მყოფი სურსათის უვნებლობის სისტემა (დიაგრამა 21). მათ შორის აბსოლუტური უმრავლესობა (97.3%) აცხადებს, რომ მათი თანამშრომლები იცნობენ ობიექტის სურსათის უვნებლობის სისტემას. თუმცა, ამასთანავე, ამ ობიექტების დაახლოებით ნახევარი (49.7%) აცხადებს, რომ მათი თანამშრომლების ტრენინგებს სურსათის უვნებლობის მიმართულებით არ აქვს რეგულარული სახე (დიაგრამა 22), რადგან ძირითადად თვლიან, რომ არ არის საჭირო აღნიშნული ტრენინგების ჩატარება, არ აქვთ საკმარისი ფინანსური რესურსი ან/და დრო, არავის შეუთავაზებია მსგავსი ტრენინგების მათთვის ჩატარება და ა.შ. ხოლო იმ 39 ობიექტიდან, რომელთაც არ აქვთ სურსათის უვნებლობის სისტემა, 32 აცხადებს, რომ სამომავლოდ აპირებენ მოთხოვნების დაკმაყოფილებას.

დიაგრამა 21.

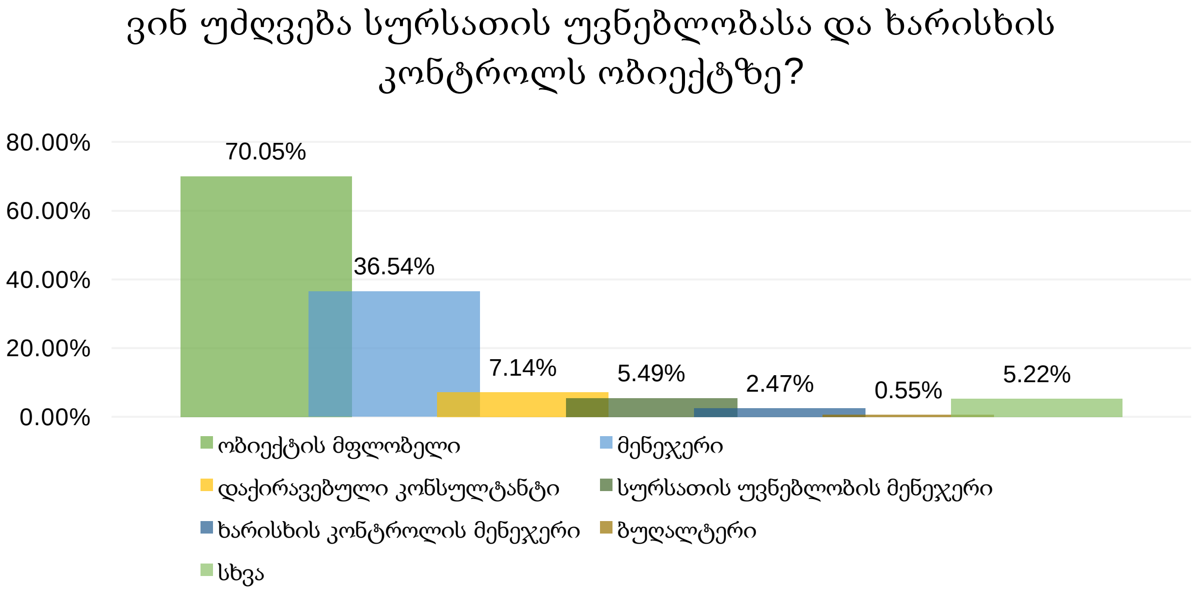


დიაგრამა 22.



სურსათის უვნებლობასა და ხარისხის კონტროლს ობიექტებში ძირითადად ობიექტის მფლობელები (70.1%) და მენეჯერები (36.5%) უძღვებიან (დიაგრამა 23).

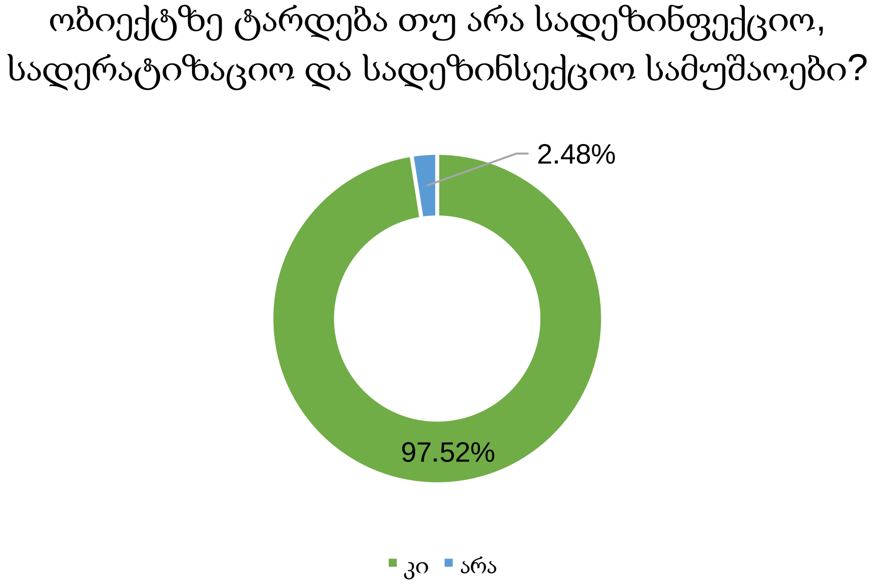
დიაგრამა 23.



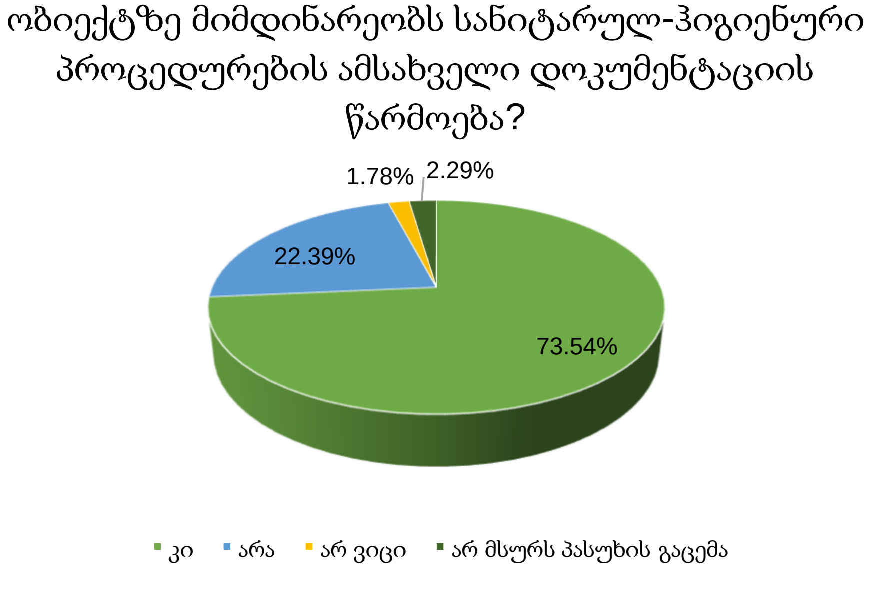
სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების დაცვა ობიექტზე

მონაწილე ობიექტთა აბსოლუტური უმრავლესობის (97.5%) თქმით, მათ ობიექტზე ტარდება სადეზინფექციო, სადერატიზაციო და სადეზინსექციო სამუშაოები (დიაგრამა 24). ხოლო იმ 10 ობიექტიდან, რომლებიც არ აწარმოებენ აღნიშნულ სამუშაოებს, 7 აცხადებს, რომ მსგავსი სამუშაოების ჩატარება საჭირო არ არის. იმ ობიექტების 85.8%, რომლებიც აღნიშნულ სამუშაოებს ატარებენ, სადეზინფექციო საშუალებებს სპეციალურად გამოყოფილ დახურულ სივრცეში ასაწყობებს, ხოლო 6.4% - ტუალეტში. ამასთანავე, ამ ობიექტთა 73.5%-ის განცხადებით, მათ ობიექტზე მიმდინარეობს სანიტარულ-ჰიგიენურ პროცედურების ამსახველი დოკუმენტაციის წარმოება (დიაგრამა 25).

დიაგრამა 24.

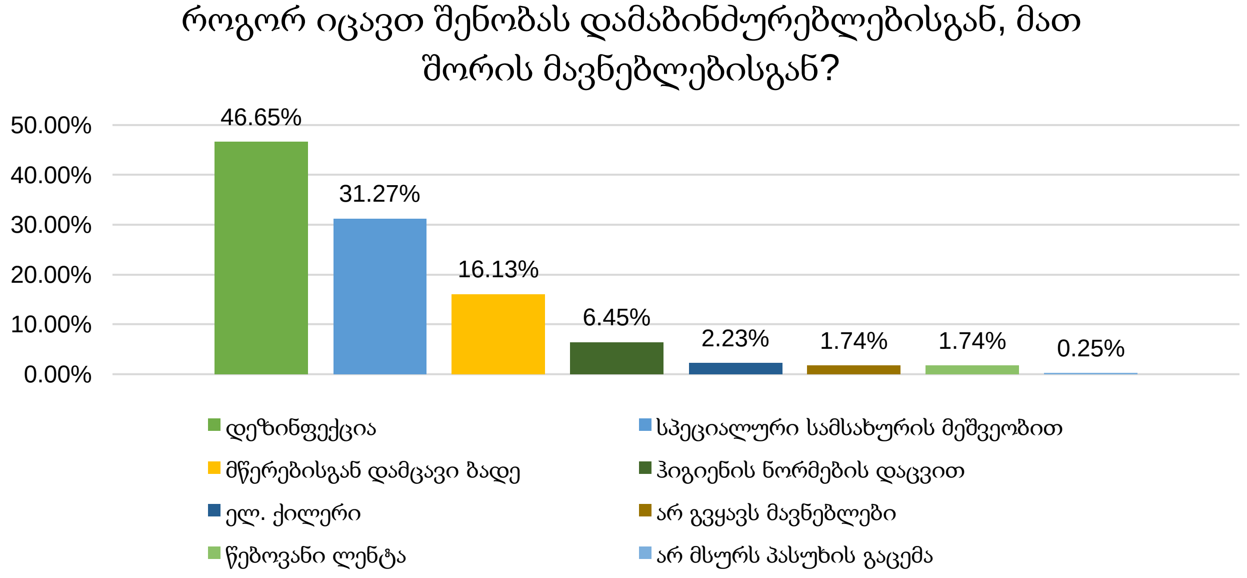


დიაგრამა 25.

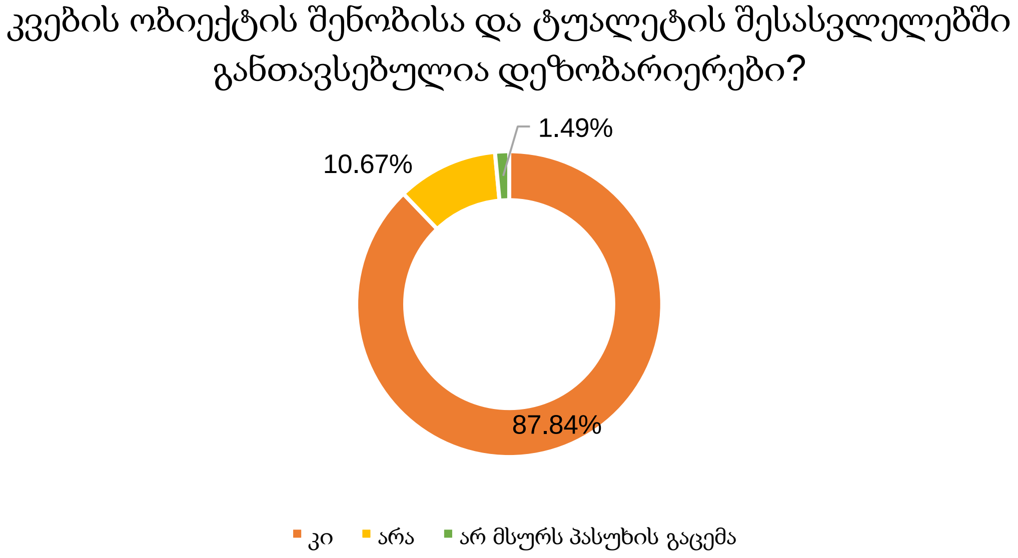


ობიექტები თავიანთ შენობის დამაბინძურებლებისგან და მავნებლებისგან დაცვის ძირითად გზებად დეზინფექციას, სპეციალურ სამსახურს და მწერებისგან დამცავ ბადეს ასახელებენ (დიაგრამა 26). ამასთანავე, ობიექტთა უმრავლესობის (87.4%) შენობისა და ტუალეტის შესასვლელებში განთავსებულია დეზობარიერები (დიაგრამა 27).

დიაგრამა 26.

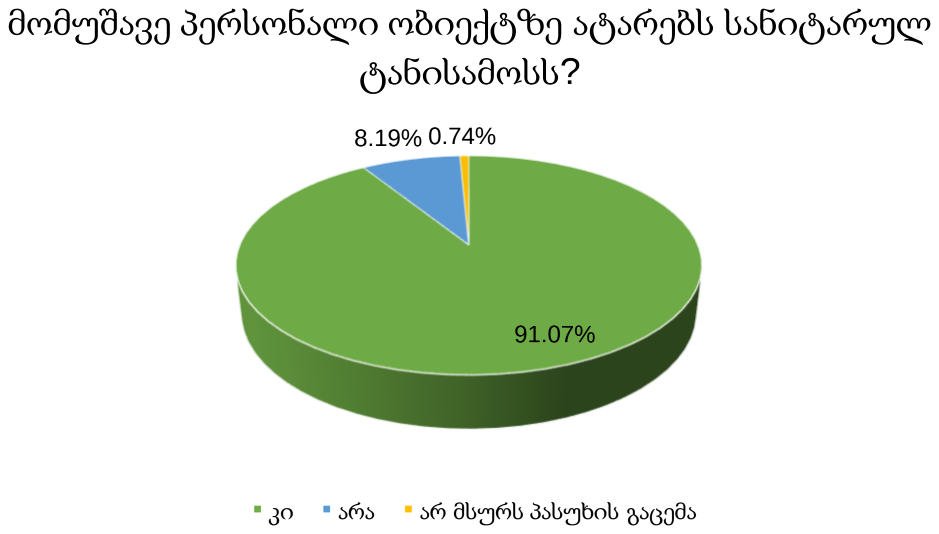


დიგრამა 27.

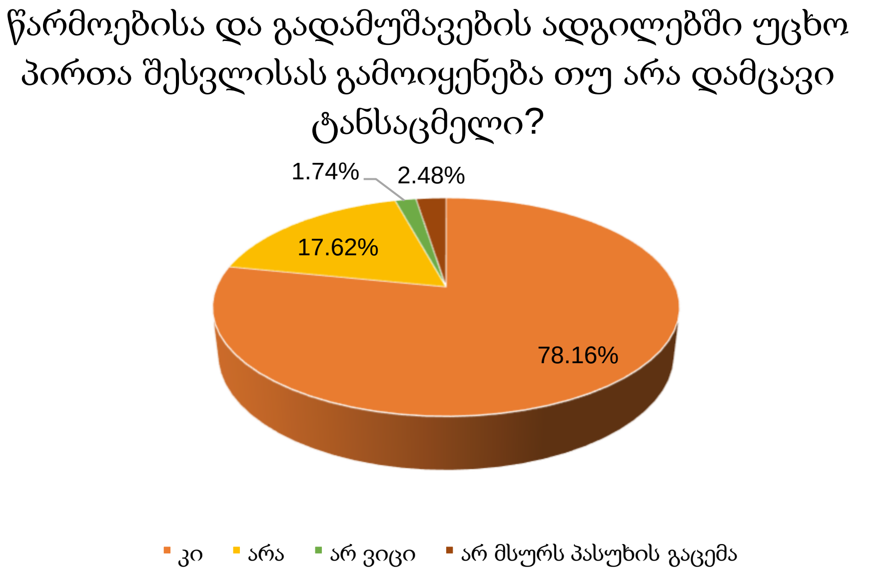


გამოკითხულთა უმრავლესობის (91.1%) განცხადებით, მომუშავე პერსონალი ატარებს სანიტარულ ტანისამოსს (დიაგრამა 28). ის ობიექტები კი, რომელთა პერსონალი არ ატარებს სანიტარულ ტანისამოსს, ძირითად მიზეზებად სანიტარული ტანისამოსის ტარების არაკომფორტულობასა და არა-სავალდებულოობას ასახელებენ. დამატებით, გამოკითხულ ობიექტთა დაახლოებით ოთხ-მეხუთედში (78.2%) წარმოებისა და გადამუშავების ადგილებში უცხო პირთა შესვლისას გამოიყენება დამცავი ტანსაცმელი (დიაგრამა 29).

დიაგრამა 28.



დიაგრამა 29.

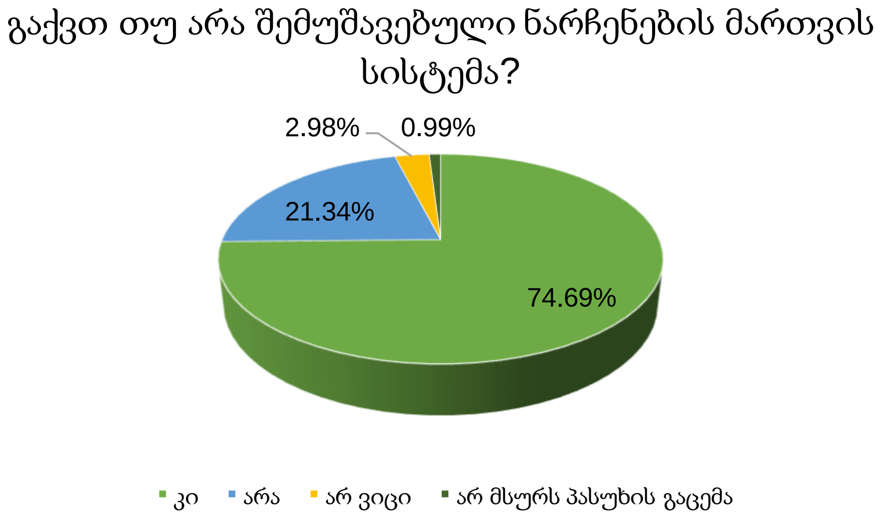


ნარჩენების მართვა, მარაგებისა და სურსათის შენახვა/დასაწყობება , პროდუქციის ეტიკეტირება

ობიექტთა სამ-მეოთხედს (74.7%) აქვს შემუშავებული ნარჩენების მართვის სისტემა (დიაგრამა 30). ის ობიექტები, რომელსაც არ აქვთ დანერგილი ზემოთხსენებული სისტემა, ძირითად მიზეზად ასახელებენ, რომ ამ სისტემის შემუშავება სავალდებულო

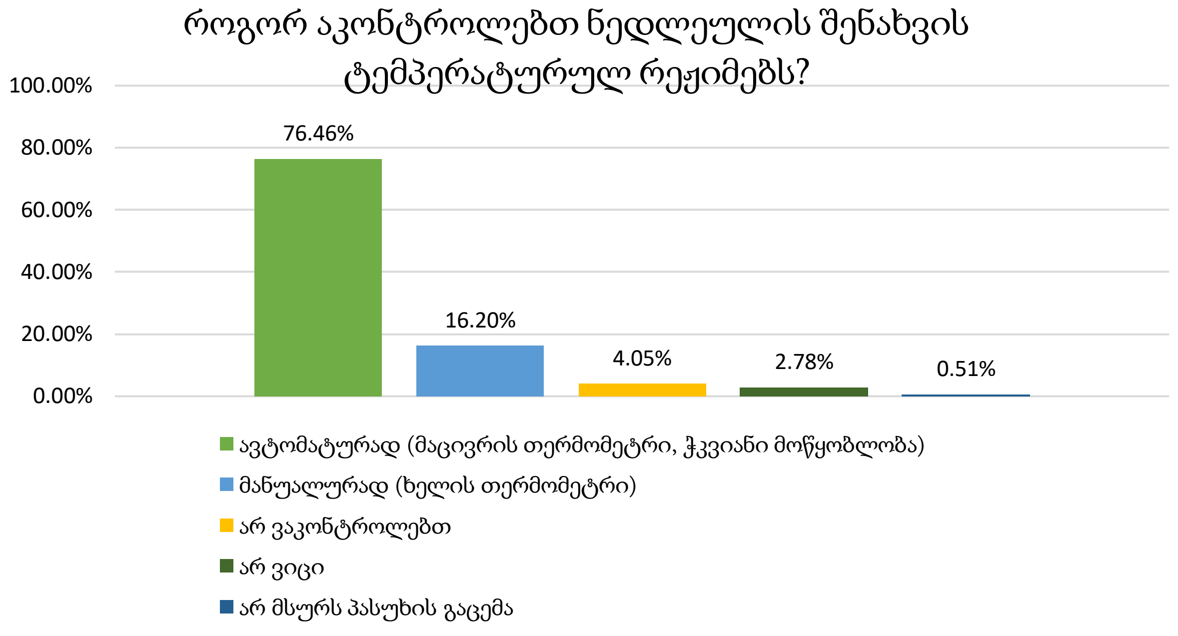
არ არის, არ აქვთ საკმარისი ფინანსური რესურსი, ან ზოგიერთ მათგანს საერთოდ არ აქვს ნარჩენი, რომლის გადამუშავებაც მოხდებოდა.

დიაგრამა 30.



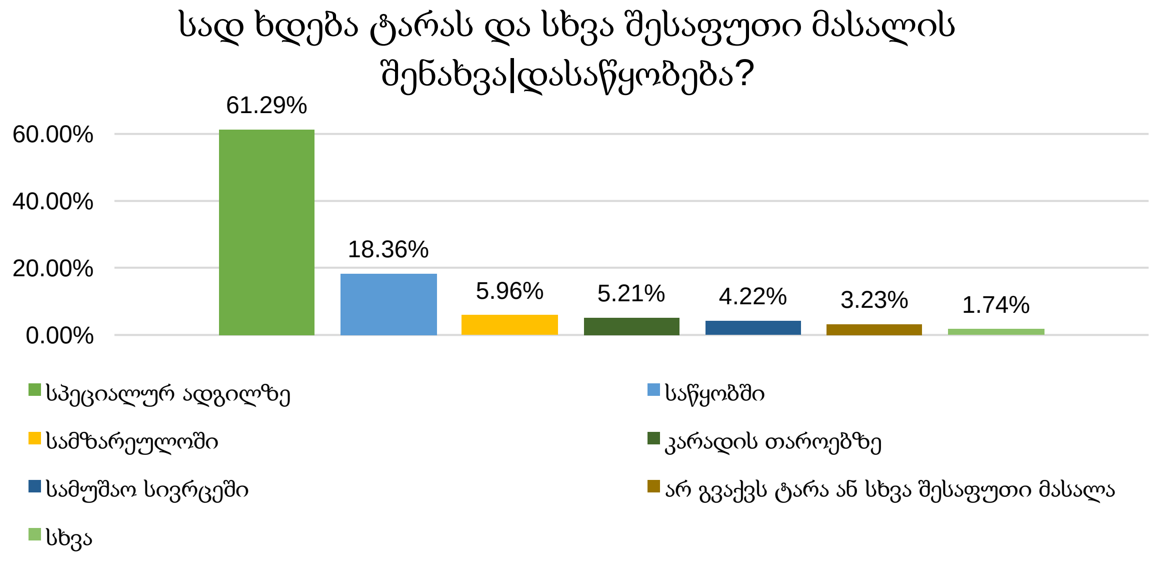
გამოკითხული ობიექტების დაახლოებით 98% აცხადებს, რომ დაცული აქვთ ნედლეულის შენახვის ტემპერატურული რეჟიმები. მათი უმრავლესობა (76.5%) კი ნედლეულის შენახვის ტემპერატურულ რეჟიმს ავტომატურად (მაცივრის თერმომეტრით, ჭკვიანი მოწყობილობით) აკონტროლებს (დიაგრამა 31).

დიაგრამა 31.

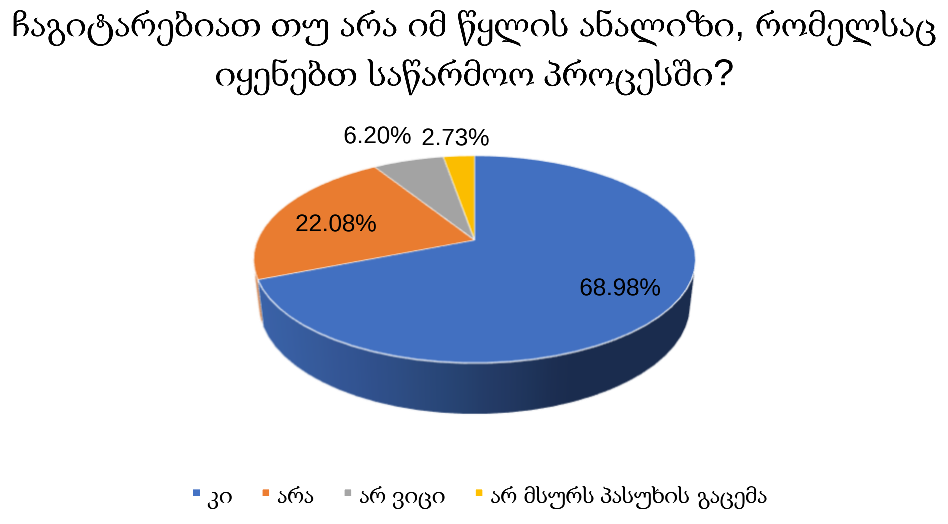


გამოკითხული ობიექტების აბსოლუტური უმრავლესობის (97.3%) თქმით, სურსათის შენახვისას არაერთგვაროვან პროდუქციას აცალკევებენ. გარდა ამისა, ობიექტთა უმრავლესობა ტარასა და სხვა შესაფუთ მასალას ინახავს სპეციალურ ადგილზე (61.3%) ან საწყობში (18.4%) (დიაგრამა 32). რაც შეეხება საწარმოო პროცესში გამოყენებული წყლის ანალიზს, ობიექტთა 69% აცხადებს, რომ აღნიშნული ანალიზი ჩაუტარებიათ (დიაგრამა 33).

დიაგრამა 32.

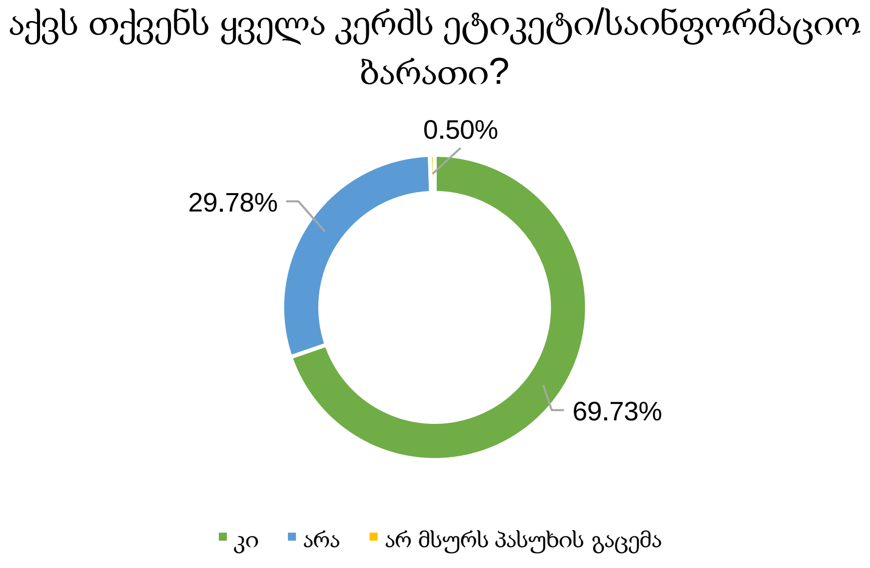


დიაგრამა 33.

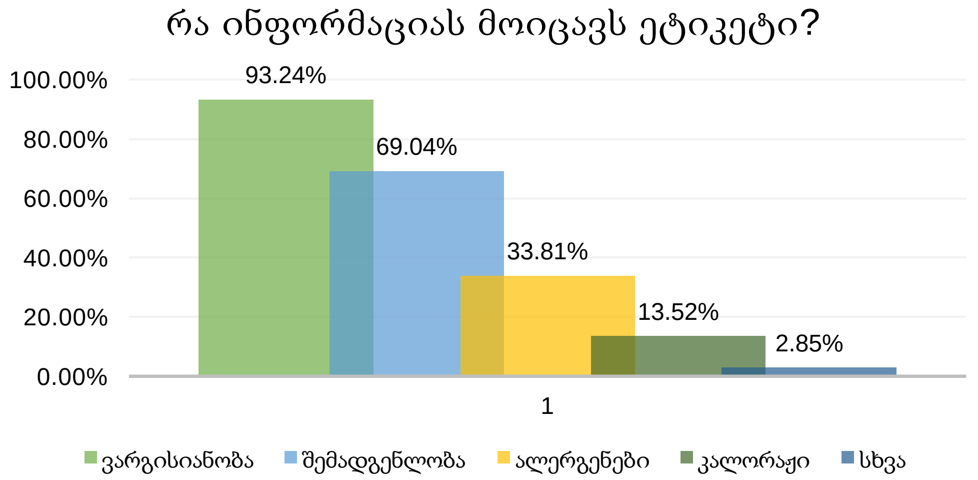


ობიექტების განცხადებით, ყველაზე მნიშვნელოვანი პარამეტრები, რასაც ნედლეულის/პროდუქტის შესყიდვისას ამოწმებენ, არის: ვადა, ვიზუალი, საბუთები/სერთიფიკატი, ხარისხი და ფასი. რაც შეეხება კერძების ეტიკეტირებას, ობიექტთა 29.8%-ს არ აქვს ეტიკეტი/საინფორმაციო ბარათი თავიანთ კერძებზე (დიაგრამა 34). აღნიშნული ობიექტები მიზეზებად ასახელებენ, რომ ეტიკეტირება არ არის სავალდებულო და მომხმარებელი არასდროს დაინტერესებულა მსგავსი ინფორმაციით. მათ შორის საცხობები კი აცხადებენ, რომ მათ შემთხვევაში, არ არის ეტიკეტირების საჭიროება, რადგან პროდუქცია გამოცხობისთანავე იყიდება. ის ობიექტები კი, რომელთა კერძებს გააჩნია ეტიკეტირება, ამბობენ, რომ ეტიკეტი/საინფორმაციო ბარათი მოიცავს ინფორმაციას ვარგისიანობაზე, შემადგენლობაზე, ალერგენებსა და კალორაჟზე (დიაგრამა 35).

დიაგრამა 34.


აქვს თქვენს ყველა კერძს ეტიკეტი/საინფორმაციო ბარათი?
0.50%
29.78%
69.73%
კი
არა
არ მსურს პასუხის გაცემა

დიაგრამა 35.


რა ინფორმაციას მოიცავს ეტიკეტი?
100.00%
80.00%
60.00%
40.00%
20.00%
0.00%
93.24%
69.04%
33.81%
13.52%
2.85%
1
ვარგისიანობა
შემადგენლობა
ალერგენები
კალორაჟი
სხვა

ძირითადი მიგნებები

საზოგადოებრივი კვების ობიექტები, რომლებიც არ არიან ბიზნესოპერატორებად რეგისტრირებულნი ორგანიზებულად ეწევიან სურსათის წარმოებას, გადამუშავებასა და რეალიზაციას.

- გამოკითხულ რესპოდენტთა 6.7% (27 ობიექტი) ბიზნესოპერატორად არ არის რეგისტრირებული ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში, საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად. მათგან 25.9%-ს (7 ობიექტი) არასდროს შექმნია პრობლემა ამის გამო, ხოლო 44.4% (12 ობიექტი) თვლის, რომ არ არის სავალდებულო ბიზნესოპერატორად დარეგისტრირება;
- იმ რესპოდენტთა უმრავლესობა (55.6%), რომლებიც ბიზნესოპერატორებად არ არიან რეგისტრირებულნი ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად, მდებარეობენ რუსთავში, გარდაბანსა და ბოლნისში, ხოლო 62.9% დაარსებულია 2020 წლამდე.

HACCP სისტემის დანერგვა 2023 წლის 1 ივნისამდე სავალდებულო იყო ყველა საზოგადოებრივი კვების ობიექტისთვის, თუმცა ბიზნესოპერატორების ნაწილს არ აქვს დანერგილი ან სრულყოფილად არ იცავს HACCP სისტემით დადგენილ მოთხოვნებს.

- გამოკითხულ რესპოდენტთა 35.73%-ს (144 ობიექტი) არ აქვს დანერგილი საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემა, ხოლო 3.47%-ს არ სურს პასუხის გაცემა;
- იმ რესპოდენტებიდან (230 ობიექტი), რომლებსაც დანერგილი აქვთ HACCP სისტემა, მხოლოდ 56 (24.3%) იცავს მინიმალურ მოთხოვნებს*.
- გამოკითხული რესპოდენტებიდან 348 ობიექტი იყენებს ცხოველურ პროდუქტებს, მათგან კი მხოლოდ 221 ობიექტს აქვს დანერგილი HACCP სისტემა (ამ ტიპის ობიექტებს HACCP სისტემა უნდა დაენერგათ 2021 წლის 1 ივნისამდე).
- იმ რესპოდენტებიდან (230 ობიექტი), რომლებსაც დანერგილი აქვთ HACCP სისტემა, დანერგვის პროცესში 153 ობიექტი (66.52%) ძირითად გამოწვევად ასახელებს ფინანსური რესურსის ნაკლებობას.

გასამკაცრებელია სახელმწიფო კონტროლის მექანიზმები.

- გამოკითხულ რესპოდენტთა 16.4%-ს (66 ობიექტი) არასდროს ჰქონია შეხება სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან;
- იმ 320 ობიექტიდან, სადაც სურსათის ეროვნულმა სააგენტომ განახორციელა ვიზიტი 250 (78.13%) ამბობს, რომ შეუსაბამობა არ დაფიქსირებულა მათ ობიექტზე, თუმცა მათივე პასუხებზე დაყრდნობით მინიმალურ მოთხოვნებს[12]* მხოლოდ 38 იცავს;
- გამოკითხული რესპოდენტების 17.4%-თან (70 ობიექტი) არასდროს განუხორციელებია ვიზიტი სურსათის ეროვნულ სააგენტოს.

ბიზნესოპერატორები არ იცავენ საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ სურსათის უვნებლობის რეგულაციებს.

- 33 ობიექტი არ უზრუნველყოფს მომუშავე პერსონალს სანიტარული ტანსაცმლით;
- 255 ობიექტზე მფლობელი კურირებს სურსათის უვნებლობის საკითხებს და 133 ობიექტზე მენეჯერი;
- 86 ობიექტს არ გააჩნია ნარჩენების მართვის სისტემა;

---

[12] მინიმალური მოთხოვნები (შედგენილია საქართველოს კანონი სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსისა და საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის დადგენილება №173-ზე დაყრდნობით):

1. ობიექტზე ტარდება სადეზინფექციო, სადერატიზაციო და სადეზინსექციო სამუშაოები;
2. ობიექტზე მიმდინარეობს სანიტარულ-ჰიგიენურ პროცედურების ამსახველი დოკუმენტაციის წარმოება;
3. კვების ობიექტის შენობისა და ტუალეტის შესასვლელებში განთავსებულია დეზობარიერები;
4. მომუშავე პერსონალი ობიექტზე ატარებს სანიტარულ ტანისამოსს;
5. წარმოებისა და გადამუშავების ადგილებში უცხო პირთა შესვლისას გამოიყენება დამცავი ტანსაცმელი;
6. შემუშავებულია ნარჩენების მართვის სისტემა;
7. სურსათის შენახვისას არაერთგვაროვანი პროდუქცია განცალკევებულია;
8. დაცულია ნედლეულის შენახვის ტემპერატურული რეჟიმები;
9. ნედლეულის/პროდუქტის შესყიდვისას მოწმდება მისი ვადა;
10. ჩაგიტარებია წყლის ანალიზი, რომელიც გამოიყენება საწარმოო პროცესში;
11. წარმოებულ ყველა კერძს აქვს ეტიკეტი/საინფორმაციო ბარათი

- 40 რესპოდენტი ფიქრობს, რომ არ არის სავალდებულო კერძს ჰქონდეს ეტიკეტი/საინფორმაციო ბარათი, 120 ობიექტს საერთოდ არ აქვს, ხოლო 248 ობიექტს შედგენილი აქვს არასწორად;
- 89 ობიექტი არ ატარებს იმ წყლის ანალიზს, რომელსაც იყენებს საწარმოო პროცესში;
- 88 ბიზნესოპერატორი (იმ ობიექტთა 22.4%, რომლებზეც ტარდება სადეზინფექციო, სადერატიზაციო და სადეზინსექციო სამუშაოები) არ აწარმოებს ობიექტზე სანიტარულჰიგიენურ პროცედურების ამსახველ დოკუმენტაციას;
- 196 ობიექტი ნედლეულის შესყიდვისას არ ამოწმებს ნედლეულის შენახვის ვადას (ვარგისიანობა);
- მხოლოდ 64 ობიექტი იცავს მინიმალურ მოთხოვნებს*.

გამოვლინდა კომუნიკაციის პრობლემა ბიზნესოპერატორებსა და სურსათის ეროვნულ სააგენტოს შორის.

- იმ რესპოდენტთა 51.2% (41 ობიექტი), ვისთვისაც სურსათის უვნებლობის შესახებ მოძიებული ინფორმაციის დამუშავება/გაგება რთულია, მდებარეობენ გარდაბანში, ბოლნისსა და მარნეულში;
- 15 რესპოდენტი აღნიშნავს, რომ სურსათის უვნებლობის შესახებ ინფორმაციის მოძიებისას აქვს ენობრივი ბარიერი. მათგან 6 ობიექტი მდებარეობს მარნეულში, 6 გარდაბანში, 2 დმანისში და 1 წალკაში.

საზოგადოებრივი კვების ობიექტების ცოდნის დონე სურსათის უვნებლობის კანონმდებლობის შესახებ დაბალია.

- გამოკითხულ რესპოდენტთა 6.4% არ იცნობს საქართველოს კანონმდებლობას სურსათის უვნებლობის შესახებ და 1.2%-მა არ იცის იცნობს თუ არა;
- რესპონდენტების უმრავლესობა (374 ობიექტი) თვლის, რომ იცნობს საქართველოს კანონმდებლობას სურსათის უვნებლობის საკითხების შესახებ, საიდანაც 27 ობიექტი არ არის რეგისტრირებული ბიზნესოპერატორად, ხოლო 144 ობიექტს არ აქვს დანერგილი საფრთხის ანალიზის და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა (HACCP).

გამოიკვეთა საზოგადოებრივი კვების ობიექტების თანამშრომლთა კვალიფიკაციის ნაკლებობისა და საჭირო უნარების დეფიციტი.

- 255 ობიექტზე მფლობელი ასრულებს სურსათის უვნებლობის სპეციალისტის მოვალეობას, ხოლო 133 ობიექტზე - მენეჯერი;
- 71 ობიექტზე უცხო პირი საწარმოს ტერიტორიაზე გადაადგილდება სამოქალაქო ტანსაცმლით;
- 181 (45%) ობიექტზე არ აქვს რეგულარული სახე თანამშრომელთა ტრენინგებს, საიდანაც 63 ობიექტი (34.81%) თვლის, რომ არ არის საჭირო რეგულარულად ტრენინგების ჩატარება, 41-მა ობიექტმა არ იცის რატომ არ აქვთ მათ თანამშრომლებს ტრენინგები, 21 ობიექტს არ აქვს საკმარისი ფინანსური რესურსი და 10 ობიექტის თანამშრომლები არ არიან დაინტერესებულები.

გამოყენებული მასალები

1. ასოცირების შესახებ შეთანხმება ერთის მხრივ, საქართველოსა და მეორეს მხრივ, ევროკავშირს და ევროპის ატომური ენერგიის გაერთიანებას და მათ წევრ სახელმწიფოებს შორის
   https://matsne.gov.ge/ka/document/view/2496959?publication=0
2. საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის ბრძანება №2-107, 2018 წლის 26 თებერვალი, ქ. თბილისი
   https://www.matsne.gov.ge/ka/document/view/4076577?publication=0
3. საქართველოს კანონი სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი
   https://matsne.gov.ge/ka/document/view/1659434?publication=15
4. საქართველოს მთავრობის, დადგენილება №173, 2010 წლის 25 ივნისი, ქ. თბილისი
   https://matsne.gov.ge/ka/document/view/1007830?publication=0
5. სურსათის ეროვნული სააგენტო, სახელმწიფო კონტროლის შედეგები
   https://nfa.gov.ge/Ge/StateControl
6. სურსათის ეროვნული სააგენტო, სურსათის უვნებლობის სახელმძღვანელო ფერმიდან-სუფრამდე
   https://nfa.gov.ge/Ge/Files/ViewFile/630
7. საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახური, მოსახლეობის რიცხოვნობა რეგიონების და თვითმმართველი ერთეულების მიხედვით
   https://www.geostat.ge/ka/modules/categories/41/mosakhleoba
8. საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახური, ბიზნეს რეგისტრი, რეგიონების მიხედვით
   https://www.geostat.ge/ka/modules/categories/68/regionebis-mikhedvit
9. საქართველოს მთავრობის დადგენილება №409, 2019 წლის 26 აგვისტო, ქ. თბილისი
   https://matsne.gov.ge/ka/document/view/4642861?publication=0
10. სურსათის ეროვნული სააგენტო, 2023 წლის 1 ივნისიდან, HACCP-ის სტანდარტი სურსათის მწარმოებელი ყველა ბიზნესოპერატორისთვის სავალდებულო იქნება, 12/12/2022
    https://nfa.gov.ge/en/News/Details/430