



ევროკავშირი
საქართველოსთვის



CSRDG

საქართველოს სტრატეგიული
კვლევებისა და განვითარების ცენტრი

სურსათის უვნებლობა - ჯანმრთელობის საწინდარი



"ჩვენ-ჯანსაღი მომავლისათვის"



მ.დ.ე.ქ. მცხეთა-მთიანეთის კომიტეტი

2024

ეს პუბლიკაცია შექმნილია საქართველოს სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრის (CSRDG) მხარდაჭერით, ევროკავშირისა და კონრად ადენაუერის ფონდის მიერ დაფინანსებული პროექტის **“სამოქალაქო საზოგადოების ინიციატივა: მდგრადი, ღია და ანგარიშვალდებული სამოქალაქო საზოგადოების ორგანიზაციები საქართველოს განვითარებისთვის”** ფარგლებში. მის შინაარსზე სრულად პასუხისმგებელია ა(ა)იპ „ჩვენ-ჯანსაღი მომავლისათვის“ და ა(ა)იპ „ძალადობისაგან დაცვის ეროვნული ქსელის მცხეთა-მთიანეთის კომიტეტი“ 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

შესავალი.....	4
კვლევის მიზნები და ამოცანები.....	11
კვლევის მეთოდოლოგია (ინსტრუმენტები და პროცედურები).....	12
სამაგიდე კვლევის შედეგები.....	12
საველე კვლევები.....	16
თვისობრივი კვლევის შედეგები.....	19
რაოდენობრივი კვლევა.....	21
რაოდენობითი კვლევის შედეგები.....	21
კვლევის ძირითადი მიგნებები.....	35
რეკომენდაციები.....	38

შესავალი

2014 წლის 27 ივნისს ხელი მოეწერა საქართველოსა და ევროკავშირის ასოცირების ხელშეკრულებას, რომლის უმნიშვნელოვანეს ნაწილს წარმოადგენს „ევროკავშირთან ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი სავაჭრო სივრცის შესახებ“ (DCFTA) შეთანხმება.

DCFTA სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებით მოიცავს 100-ზე მეტ დირექტივასა და რეგულაციას, რომელთა დანერგვა ხორციელდება ეტაპობრივად. ამ დირექტივებიდან ერთ-ერთი ითხოვს სურსათის ბიზნესის მიერ „საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემის დანერგვას.

ამ სისტემის დანერგვა საქართველოში სამ ეტაპად განხორციელდა. ეტაპების ვადები და ბიზნესოპერატორების საქმიანობის სახეები განისაზღვრა საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის #90 დადგენილებით „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“ და საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის #173 დადგენილებაში - „ტექნიკური რეგლამენტების - სურსათის/ ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესისა და სურსათის/ცხოველის ჰიგიენის გამარტივებული წესის დამტკიცების თაობაზე“ შესული ცვლილებებით (საქართველოს მთავრობის დადგენილება #409, 2019 წლის 26 აგვისტო). ამ აქტების თანახმად, ბიზნესოპერატორი რომელიც წარმოადგენს სასაკლავოს ან ახორციელებს ნედლი რძის თერმულ დამუშავებას, ვალდებული იყო საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემა დაენერგა 2012 წლის 10 ივნისიდან და არა უგვიანეს 2015 წლისა; ბიზნესოპერატორი, რომელიც ახორციელებს ცხოველური წარმოშობის სურსათის (ხორცი და ხორცის პროდუქტები, რძე და რძის ფხვნილზე დამზადებულ სურსათი, თევზი და თევზის პროდუქტები, კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები, თაფლი) წარმოებას ან/და გადამამუშავებას 2021 წლის 1 ივნისიდან ვალდებული იყო საქმიანობა HACCP-ს პრინციპების შესაბამისად განეხორციელებინა. #173 დადგენილების 2022 წლიდან მოქმედი რედაქციის თანახმად კი, სურსათის მწარმოებელ ყველა ბიზნესოპერატორს, გადამამუშავებელს, რეალიზატორს, რომლებიც ახორციელებენ სურსათის წარმოებას ან/და გადამამუშავებას ჰქონდათ ვალდებულება 2023 წლის 1 ივნისამდე დაენერგათ საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა, გარდა შემდეგი ეკონომიკური საქმიანობის ბიზნესოპერატორებსა:

- ✓ პირველადი წარმოების, ალკოჰოლიანი სასმელების წარმოების, მოძრავ ან/და დროებით შენობებში, მათ შორის, ავტომატებით სურსათის წარმოების/გადამამუშავების, სასმელი წყლის ცენტრალიზებულად მიწოდებისა და სოციალური რეაბილიტაციისა და ბავშვზე ზრუნვის სახელმწიფო პროგრამით განსაზღვრული მომსახურებები, 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 არაქარხნული წესით, ან ეწევა ამ ტიპის სურსათის დისტრიბუციას, ან გადაამუშავებს ნედლეულს ჟელატინის ან კოლაგენის წარმოებისთვის.

HACCP სისტემა - პირველად გამოიყენეს 1960 წელს, როდესაც განვითარდა სურსათის წარმოება ამერიკის შეერთებული შტატების კოსმოსური პროგრამისათვის. სასურსათო ინდუსტრიაში შემოტანილი იქნა დაახლოებით 20 წლის წინ, როგორც მაკონტროლებელი საშუალება სურსათის უვნებლობის მიმართ. სურსათის მწარმოებლების და მარეგულირებელი სააგენტოებისათვის მთელს მსოფლიოში ამჟამად წარმოადგანს აღიარებულ სისტემას, რომლის დანიშნულებაც ქვეყანაში სურსათის უვნებლობის მართვა და საერთაშორისო ვაჭრობის ხელშეწყობაა.

HACCP-ის სისტემა დეტალურად განვიხილავთ ISO 22002-2005 საერთაშორისო სტანდარტში. მის მიხედვით, HACCP-ის სისტემის შემუშავებამდე ობიექტზე ინერგება საბაზისო პრერეკვიზიტული პროგრამები (PRP – Prerequisite Programs: GMP – Good Manufacturing Practice - კარგი საწარმოო პრაქტიკა; GHP – Good Hygiene Practice - კარგი ჰიგიენის პრაქტიკა; GAP – Good Agricultural Practice - კარგი ფერმერული მეურნეობის პრაქტიკა), მუშავდება საბაზისო პროგრამები - ინსტრუქციები და ტარდება პრერეკვიზიტული წერტილების საფრთხის ანალიზი და PRP-ის წერტილების განსაზღვრა.

პრერეკვიზიტული პროგრამები ISO/TS 22002-1 „სურსათის უვნებლობის პრერეკვიზიტული პროგრამები - ნაწილი 1“ სტანდარტის მიხედვით მოიცავს შემდეგ საკითხებს:

- შენობის კონსტრუქცია და განლაგება, სათავსების და სამუშაო ადგილების განლაგება
- მიწოდების სისტემები - ჰაერი, წყალი, ენერჯია
- ნარჩენების განთავსება
- დანადგარების ვარგისიანობა, დასუფთავება და მომსახურება
- შესყიდული მასალების მართვა

- ჯვარედინი კონტამინაციის პრევენციის ღონისძიებები
- დასუფთავება, სანიტაცია
- მავნებლების კონტროლი
- ალერგენების მართვა
- პერსონალის ჰიგიენა და საშუალებები
- გადამუშავება
- პროდუქტის გამოხმობის პროცედურები
- დასაწყობება
- ინფორმაცია პროდუქტზე, ეტიკეტირება;

ISO სტანდარტის მიხედვით, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - საფრთხის ანალიზი და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა მხოლოდ მას შემდეგ იწერება ობიექტზე, როდესაც სრულად დაინერგება საბაზისო პრერეკვიზიტული პროგრამების მოთხოვნები.

HACCP-ის სარგებელია:

- უზრუნველყოფს მეცნიერულ საფუძვლებზე დაყრდნობილი საკვები პროდუქტების უსაფრთხოების სისტემის არსებობას;
- ორიენტირებულია პრევენციაზე;
- ამყარებს წინასწარ დაგეგმილ მაკორექტირებელ ქმედებებს;
- მიმართავს კონტროლს პროცესის იმ წერტილებში, რომლებიც კრიტიკულია საკვები პროდუქტების უვნებლობისათვის.

ამავე დროს, დაუშვებელია სტანდარტის მოთხოვნებისადმი ზერელე მიდგომა. სურსათის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად აუცილებელია HACCP მოთხოვნების ზედმიწევნით დაცვა.

სისტემის მნიშვნელოვან ნაწილს წარმოადგენს HACCP-ის გეგმის შედგენა, რომელიც 7 პრინციპს ეფუძნება და გულისხმობს ყველა პოტენციური საფრთხის წინასწარ დადგენას და მათი პრევენციის, აღმოფხვრის ან მისაღებ ღონემდე დაყვანისთვის საჭირო ქმედებების დაწესებას.

7 პრინციპი, რომელსაც ეფუძნება HACCP-ის გეგმის შედგენა:

1. საფრთხის ანალიზის ჩატარება - რაც გულისხმობს საფრთხის დადგენას და საფრთხის შეფასებას.
2. კრიტიკული საკონტროლო წერტილების დადგენა - კრიტიკული საკონტროლო წერტილს გააჩნია შემდეგი თვისებები: ფუნდამენტალურად აკონტროლებს პროდუქტის უსაფრთხოებას და ჰიგიენას, შესაძლებელია მისი სრულად კონტროლი, შესაძლებელია მისი გაუმჯობესება

ტექნოლოგიური პროცესებით, გამოიყენება საფრთხის პრევენციის, აღმოფხვრის, ან მისაღებ დონემდე მისი შემცირებისათვის.

3. კრიტიკული ზღვრების დანესება - რაც კონკრეტული პარამეტრის მეცნიერულად დასაბუთებული ის მაქსიმალური ან/და მინიმალური დონეა, რომლის კონტროლი მნიშვნელოვანია დადგენილი საფრთხე(ებ)ის თავიდან აცილების, აღმოფხვრის ან მისაღებ დონემდე შემცირების მიზნით.
4. მონიტორინგის პროცედურების დანესება - რაც უზრუნველყოფს რომ დადგენილი კრიტიკული საკონტროლო წერტილები დაგეგმილ კონტროლს ექვემდებარება.
5. მაკორექტირებელი ქმედებების დანესება - რომლის მიზანია, ერთის მხრივ, გამოასწორდეს კრიტიკული ზღვრების დარღვევის შემთხვევა და მეორეს მხრივ, დაადგინდეს და გამოსწორდეს დარღვევის გამომწვევი ძირითადი მიზეზი.
6. გადამონმების ქმედებების დანესება - რათა დადგინდეს, ფუნქციონირებს თუ არა HACCP-ის სისტემა შემუშავებული გეგმების მიხედვით.
7. ჩანაწერების წარმოების პროცედურის დანესება - ყველა ქმედება, რომელიც სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის ფარგლებში განხორციელდა, უნდა დაფიქსირდეს შესაბამის ჩანაწერებში.

HACCP-ის გეგმის შედგენამდე, აუცილებელია შემდეგი ქმედებების განხორციელება:

1. HACCP-ის ჯგუფის შექმნა - ჩართულნი არიან სხვადასხვა კვალიფიკაციის მქონე სანარმოს პერსონალი რათა საკუთარი ცოდნითა და გამოცდილებით შეძლონ სრულყოფილი HACCP-ის გეგმების მომზადება.
2. სურსათისა და მისი დისტრიბუციის მეთოდების განსაზღვრა - კონკრეტული პროდუქტის ან პროდუქტების კატეგორიისთვის, რომლისთვისაც HACCP-ის გეგმა უნდა შემუშავდეს.
3. მიზნობრივი გამოყენებისა და მიზნობრივი მომხმარებლების განსაზღვრა - უნდა განისაზღვროს მომხმარებელთა ის კატეგორია, რომლებიც კონკრეტულ პროდუქტს მოიხმარს.
4. პროდუქტის წარმოების ტექნოლოგიური ბლოკ-სქემის შემუშავება - გულისხმობს ტექნოლოგიური პროცესის სქემატურ გამოსახულებას.
5. ბლოკ-სქემის გადამონმება - გულისხმობს შემუშავებული ბლოკ-სქემის გადამონმებას ადგილზე.

სურსათის უვნებლობისა და მომხმარებელთა დაცვის აუცილებელი ნაწილია სურსათის **ეთიკეტირება**, რომელიც რეგულირდება საქართველოს მთავრობის დადგენილება №301-ის საშუალებით.

ეთიკეტირების მიზანია სურსათის შესახებ ინფორმაციასთან დაკავშირებით მომხმარებელთა უფლებების დაცვა და შიდა ბაზრის ეფექტიანი ფუნქციონირების უზრუნველყოფა.

პროდუქტის ეტიკეტის შედგენისას გასათვალისწინებელია შემდეგი მოთხოვნები:

- ეტიკეტი შესრულებული უნდა იყოს ქართულ ენაზე. ამავედროულად ის უნდა იყოს სრული, გასაგები, შესამჩნევი და ადვილად წასაკითხი;
- დასახელება და შემადგენლობა უნდა იყოს ხედვის ერთ არეალში;
- ეტიკეტი პროდუქტზე ისე უნდა იყოს მიმაგრებული, რომ ადვილად არ სცილდებოდეს. სურსათის ეტიკეტზე დატანილი სავალდებულო ინფორმაცია უნდა მოიცავდეს:
- პროდუქტის დასახელებას;
- ინგრედიენტების ჩამონათვალს მასის კლების მიხედვით „შემადგენლობა“ სათაურის შემდეგ (ასეთის არსებობის შემთხვევაში);
- სავალდებულოა შემადგენლობაში ისეთი პროდუქტების მითითება, რომლებიც ჰიპერმგრძობელობას (ალერგიულ რეაქციას) იწვევს ზოგიერთ ადამიანში. ასეთ პროდუქტებს განეკუთვნება წებოგვარას (გლუტენის) შემცველი მარცვლეული (ხორბალი, ჭვავი, ქერი, შვრია ან მათი ჰიბრიდები), კიბოსნაირები, კვერცხი, თევზი, არაქისი, სოიოს მარცვალი, რძე (მ.შ. ლაქტოზა), თხილი, კაკალი, ნუში, წაბლი, ფსტის კაკალი, შირბახტი, ქოლგისებრთაოჯახის წარმომადგენლები და მათგან მიღებული პროდუქტები, გოგირდოვანი გაზი და სულფიტები, რომელთა კონცენტრაცია აღემატება 10 მგ/კგ, 10 მგ/ლ¹⁷;
- ნეტო წონას (კგ, გ);
- მწარმოებელი ქვეყანა;
- მწარმოებლის, დამფასოებლის, დისტრიბუტორის, იმპორტიორის ან ექსპორტიორის სახელს, მისამართს, პარტიის აღნიშვნას;
- დამზადების თარიღს - რიცხვი, თვე და წელი;
- შენახვის ვადას;
- დასაწყობებისა და მომზადების კონკრეტულ პირობებს;
- წარწერას - „გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმი“, (გმო) თუ გენეტიკურად მოდიფიცირებული კომპონენტები სურსათის საერთო მასის 0,9%-ზე მეტია. თუ ერთ-ერთი ინგრედიენტი ამგვარია, მაშინ შესაბამისი მითითება უნდა იყოს შედგენილობაში.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - საფრთხის ანალიზი და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემის მიზანია, მივიღოთ უვნებელი პროდუქტი. რაც გულისხმობს, რომ სურსათი, მისი მიზნობრივად მომზადების და/ან მოხმარების შემთხვევაში, არ ავნებს მომხმარებლებს.

ითვლება, რომ სურსათის უვნებლობის გარანტიაა, თუკი სურსათი არის:

- მიკრობიოლოგიური დაბინძურების გარეშე,
- უცხო სხეულების (ფიზიკური ჩანართები) გარეშე,
- მძიმე მეტალების შემცველობის დასაშვები დონის მქონე,
- პესტიციდების და ანტიბიოტიკების ნარჩენების დაცული ზღვრული დონე.

და HACCP სისტემა სურსათის სწორედ ასეთ მდგომარეობას უზრუნველყოფს.

მოკლედ შეიძლება ითქვას, რომ HACCP სისტემა წარმოადგენს ობიექტის თვითკონტროლის გეგმას, რომელმაც გაანალიზა საფრთხე, განსაზღვრა კრიტიკული საკონტროლო წერტილები და შეიმუშავა ისეთი პროცედურები, ღონისძიებები და მონიტორინგის სისტემა, რომელიც დასაშვებ დონემდე შეამცირებს პროდუქტის დაბინძურების (ქიმიური, მიკრობიოლოგიური, ფიზიკური) რისკის დონეს; სურსათის ეროვნული სააგენტო კი უზრუნველყოფს, რომ ყველა ობიექტს ჰქონდეს მასზე მორგებული გეგმა და ის შეესაბამებოდეს და ხორციელდებოდეს HACCP სისტემის სტანდარტით დადგენილი სავალდებულო მოთხოვნების შესაბამისად.

წყარო: „ საერთაშორისო საფინანსო კორპორაცია (IFC) – HACCP- ის სახელმძღვანელო “

„სურსათის უვნებლობის სახელმძღვანელო ფერმიდან-სუფრამდე“

საქართველოს მთავრობის დადგენილება №301

არსებული სიტუაცია

მცხეთა-მთიანეთის რეგიონი შედგება მცხეთის, დუშეთის, თიანეთის და ყაზბეგის მუნიციპალიტეტებისაგან, ასევე მცხეთის ტერიტორიაზე განთავსებულია ახალგორის მუნიციპალიტეტიც. რეგიონის მოსახლეობა შეადგენს 93,3 ათასი კაცს;

აქედან:

მცხეთის მუნიციპალიტეტი -53,9 ათასი კაცი

მ.შ.ახალგორის მუნიციპალიტეტი (წეროვანის, წილკნის და ფრეზეთის დასახლებები) -10,0 ათასი კაცი

დუშეთის მუნიციპალიტეტი-26,2 ათასი კაცი

თიანეთის მუნიციპალიტეტი-10,0ათასი კაცი

ყაზბეგის მუნიციპალიტეტი-3,8 ათასი კაცი

რეგიონის ტერიტორიაზე საქსტატის ინფორმაციით, რეგისტრირებული ეკონომიკური სუბიექტების რაოდენობა შეადგენს 19 071 ერთეულს, ხოლო - მოქმედი ეკონომიკური სუბიექტი 5732 ერთეულია, აქედან HACCP-ის დანერგვას ექვემდებარება 2148 ობიექტი. ინფორმაცია სეს -მა(სურსათის ეროვნული სააგენტო) მოგვანოდა წერილობით, ჩვენს მიერ საჯარო ინფორმაციის მოთხოვნის პასუხად.

როგორც ზემოთ აღვწერეთ, საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის #173 დადგენილებით (და შემდგომ მასში შესული ცვლილებებით) და საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის #90 დადგენილებით ბიზნესოპერატორებს ეტაპობრივად ევალებოდათ HACCP-ის სისტემის დანერგვა. 2022 წლის 18 ნოემბრის #528 დადგენილებით კი 2023 წლის 1 იანვრიდან მაქსიმალურად გაფართოვდა ბიზნესოპერატორების არეალი, საქართველოში ამოქმედდა #173 დადგენილების ის ცვლილებები, რომელთა თანახმადაც, სხვადასხვა სექტორის ბიზნესოპერატორებს, რომლებიც ახორციელებენ სურსათის წარმოებას ან/და გადამუშავებას საცალო ვაჭრობის პუნქტში, დანერგილი უნდა ჰქონდეთ სურსათის უვნებლობის პროცედურები საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემის (HACCP) პრინციპების შესაბამისად, ანუ ეს მოთხოვნა შეეხო სასურსათო მაღაზიებსაც.

პროექტის შედგენისას 2023 წლის დასაწყისში ჩავატარეთ ზოგადი ხასიათის გამოკითხვები, რის საფუძველზე დავასკვნით, რომ სასურსათო მაღაზიების მფლობელებს არ ქონდათ ინფორმაცია HACCP-ის თაობაზე (გარდა ქსელური მაღაზიებისა).

წინასწარი შეფასებით, ისეთ ობიექტებს, როგორცაა სასტუმრო, რესტორანი მეტად ჰქონდათ გააზრებული HACCP ის მნიშვნელობა და უმეტესწილად ნერგავდნენ კიდევ მას. ჩვენი აზრით ეს გამომწვეული იყო სეს-ს მიერ ამ ობიექტების მეტი ინფორმირებით და მონიტორინგით, სურსათის საცალო ვაჭრობის ბიზნესოპერატორებთან შედარებით, სადაც, წინასწარი დაკვირვებით, გაცილებით ცუდი სურათი გვქონდა.

აღსანიშნავია, რომ რეგიონში ფუნქციონირებს ორი ტიპის სასურსათო მაღაზიები: ქსელური: „მაგნიტი“, „ორი ნაბიჯი“, „ლიბრე“, „გვირილა“; და მცირე, ადგილობრივი დონის სასურსათო მაღაზიები, რომელთა დიდი ნაწილი ცენტრებში არ ფუნქციონირებენ, არადა სწორედ ეს მცირე მაღაზიები ემსახურებიან რეგიონის მოსახლეობის საკმაოდ დიდ ნაწილს. როგორც წესი, ქსელურ მაღაზიებს ცენტრალიზებულად დანერგილი აქვთ HACCP, მცირე მაღაზიებმა კი დამოუკიდებლად უნდა დანერგონ ეს სისტემა და წინასწარი დაკვირვებით აშკარა იყო, რომ ისინი სამწუხაროდ არ ჩქარობდნენ ამას.

ამდენად, პროექტის დაგეგმვისას, ჩვენი ჰიპოთეზა იყო, რომ მიუხედავად იმისა, რომ უმეტესი მაღაზიების მენეჯმენტი HACCP-ის შესახებ ინფორმაციას იღებს მედიის, ინტერნეტის, სოციალური ქსელების საშუალებით ან/და კოლეგებისაგან, მათ მიერ HACCP ის დანერგვა დამოკიდებულია იმაზე, თუ რამდენად მოსთხოვს ამას სეს-ი (სურსათის ეროვნული სააგენტო) კონკრეტულად მას.

ამ ჰიპოთეზის და აღწერილი წინასწარი შეფასებების გადასამოწმებლად განვახორციელეთ ქვემოთ აღწერილი კვლევა.

კვლევის მიზნები და ამოცანები

პროექტის „სურსათის უვნებლობა-ჯანმრთელობის საწინდარი“ მიზანია რეგიონში სურსათის უვნებლობისათვის ხელშეწყობა, ბიზნესოპერატორებში HACCP (საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა) დანერგვის მონიტორინგით,

აქედან გამომდინარე ჩამოყალიბდა პროექტის ამოცანები:

- მცხეთა-მთიანეთის რეგიონში მოქმედ ბიზნესოპერატორებში და საჯარო დაწესებულებებში (კერძოდ სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებები) HACCP-ს კანონმდებლობის შესაბამისად დანერგვის მონიტორინგი;
- ბიზნესოპერატორებისათვის და მოსახლეობისათვის საინფორმაციო კამპანიის წარმოება HACCP-ს და სურსათის უვნებლობის დაცვის აუცილებლობასა და სარგებლიანობაზე.
- სადემონტრაციოდ HACCP-ს დანერგვა რეგიონის უფასო სასადილოებში.

მონიტორინგის ეს თემა ეხება - ევროკავშირსა და საქართველოს შორის ასოცირების შეთანხმების მე-4 კარის მე-4 თავს “სანიტარული და ფიტოსანიტარული ზომები” და დანართებს IV-XII, რაც გულისხმობს საქართველოს სურსათის უვნებლობის და ვეტერინარიის სფეროების რეგულაციების დაახლოვებას ევროკავშირის კანონმდებლობასთან. HACCP ასოცირების შეთანხმების ერთ-ერთი ნაწილია და ჩვენი პროექტი ეხება მისი დანერგვის აღსრულების მონიტორინგს.

კვლევის მეთოდოლოგია (ინსტრუმენტები და პროცედურები)

კვლევა მოიცავდა მცხეთა-მთიანეთის რეგიონის ოთხ მუნიციპალიტეტში ბიზნესოპერატორებსა და სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებებში არსებულ სიტუაციის შესწავლას HACCP-ს დანერგვასთან მიმართებით.

გამოყენებული იქნა შემდეგი ინსტრუმენტები:

- სამაგიდო კვლევა - სურსათის ეროვნული სააგენტოდან ინფორმაციის გამოთხოვა და ანალიზი
- საველე კვლევები:
 - თვისობრივი კვლევა ბიზნესოპერატორების პირისპირ ინტერვიუების გზით;
 - რაოდენობრივი კვლევა ბიზნესოპერატორების სატელეფონო გამოკითხვის გზით.

სამაგიდე კვლევის შედეგები

სამაგიდე კვლევის პროცესში „ა(ა)იპ ჩვენ-ჯანსაღი მომავლისათვის“-მა წერილობით მიმართა სეს-ს და გამოითხოვა HACCP-ს დანერგვის ვალდებულებას

დაქვემდებარებული ბიზნესოპერატორების სია, რომელიც მიღებული იქნა გონივრულ ვადაში

ცხრილი 1: სეს-ის ინფორმაცია 2023 წლის 1 ივნისისათვის ბიზნესოპერატორების რაოდენობა მუნიციპალიტეტების მიხედვით

დასახელება	ბიზნესოპერატორების რეგისტრირებული რ-ბა
მცხეთა-მთიანეთის რეგიონი	2148
მცხეთის მუნიციპალიტეტი	1235
დუშეთის მუნიციპალიტეტი	470
თიანეთის მუნიციპალიტეტი	196
ყაზბეგის მუნიციპალიტეტი	247

ასევე შევისწავლეთ სეს-ის მიერ ჩატარებული გეგმური, არაგეგმური და აღიარების ინსპექტირებები.

ბიზნესოპერატორის აღიარება - ბიზნესოპერატორის მოთხოვნით, სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ, მისი საქმიანობის საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის შემოწმება და დადასტურება. აღიარება მოეთხოვება იმ ბიზნესოპერატორებს, რომელთა საქმიანობა დაკავშირებულია ცხოველური წარმოშობის სურსათის წარმოებასთან (გარდა პირველადი წარმოებისა) ან/და გადამამუშავებასთან

ცხრილი 2: სეს-ის მიერ 2022-2023 წლებში სამიზნე მუნიციპალიტეტებში ჩატარებული ინსპექტირებების ჯამური ოდენობები

მცხეთა-მთიანეთის რეგიონი	ბიზნესოპერატორების რ-ბა	2022წელი	2023წ 1 კვარტალი	2023წ 2 კვარტალი	2023წ 3 კვარტალი	2023წ 4 კვარტალი
მცხეთის	1235	572	60	143	124	96

მუნიციპალიტეტი						
დუშეთის მუნიციპალიტეტი	470	129	30	43	37	9
თიანეთის მუნიციპალიტეტი	196	64	3	13	35	3
ყაზბეგის მუნიციპალიტეტი	247	45	36	32	7	9
სულ	2148	810	129	231	203	117

2023წელში სეს-მა რეგისტრირებული ობიექტების მხოლოდ 31,6% -ის (680 ობიექტი) ინსპექტირება მოახდინა.

ცხრილი 3: სეს-ის მიერ შემონმებულ ობიექტებში დადგენილი კრიტიკულ და არაკრიტიკულ შეუსაბამობათა რაოდენობა

პერიოდი	მცხეთა-მთიანეთის რეგიონი	არაკრიტიკული შეუსაბამობა	კრიტიკული შეუსაბამობა
2023წ კვარტალი 1	129	112	5
2023წ კვარტალი 2	231	175	4
2023წ კვარტალი 3	203	151	3
2023წ კვარტალი 4	117	92	0

მოწოდებული მონაცემების მიხედვით, შემონმებულ ობიექტებზე სესის მიერ კრიტიკული შეუსაბამობის დადგენის მაჩვენებელი საკმაოდ დაბალია, კერძოდ 2023 წლის განმავლობაში კრიტიკული შეუსაბამობა დაუდგინდა 8 ობიექტს, სადაც დაფიქსირდა ისეთი დარღვევები, როგორცაა: წარმოიქმნება კონდენსატი, არ ტარდება სათანადო რეცხვა, დეზინფექცია, დეზინსექცია, დერატიზაცია.

ამავე დროს, სეს-ის მიერ დადგენილი არაკრიტიკული შეუსაბამობების რიცხვი საკმაოდ მაღალია და კვარტლების მიხედვით მერყეობს შემონმებულ ობიექტების 74 % დან 86% მდე;

სეს-ის მიერ მონოდებულ ინფორმაციის საფუძველზე, მათ მიერ 2023 წელს ჩატარებული მონიტორინგის შედეგები მცხეთა-მთიანეთის რეგიონში ასეთია:

პროდუქტის დაბინძურება სალმონელით (მაკრე მიკროორგანიზმი) - შემონმდა 4 ობიექტი რეგიონში, (3 მცხეთა, 1 დუშეთი) - დარღვევა არ დაფიქსირებულა;

პროდუქტის დაბინძურება ლისტერიით (მაკრე მიკროორგანიზმი) - შემონმდა 2 ობიექტი; (მცხეთაში ორივე) ; დარღვევა არ დაფიქსირებულა;

სანიტარიული მაჩვენებლები - სეს-ის მიერ გამოქვეყნებული მონიტორინგის შედეგების მიხედვით, ასეთი შემონმება მცხეთა-მთიანეთის რეგიონში არ ჩატარებულა (არ არის დაფიქსირებული რეგიონში შემონმების არცერთი ფაქტი);

სასმელი წყლის უვნებლობა - შემონმდა 80 ობიექტი. მათი განაწილებაა: დუშეთი 18 ობიექტი - აქედან 4 ობიექტზე გამოვლენილია მიკრობიოლოგიური დაბინძურების ფაქტი; თიანეთი - 15 ობიექტი - აქედან 13 ობიექტზე გამოვლენილია მიკრობიოლოგიური დაბინძურების ფაქტი; მცხეთა - 15 ობიექტი - აქედან 2 ობიექტზე გამოვლენილია მიკრობიოლოგიური დაბინძურების ფაქტი; ყაზბეგი - 22 ობიექტი - აქედან 18 ობიექტზე გამოვლენილია მიკრობიოლოგიური დაბინძურების ფაქტი;

არაცხოველური (პური, ფუნთუშა, ჩაი "ჰეილისი", ყავა "იაკობს მონარქი", წინიბურა, მოცვი, შვრიის ფანტელი, ვაშლი კეხურა ქართული (წონის), საზამთრო, საზამთრო, ნესვი, საზამთრო, ნესვი, კარტოფილი, კიტრი, სტაფილო, ჭარხალი, სალათის ფოთოლი) - შემონმდა 18 ობიექტი რეგიონში: მცხეთა 16 ობიექტი, დუშეთი 2 ობიექტი. დარღვევა არ დაფიქსირებულა.

პესტიციდების შემცველობა ცხოველური ნარმოშობის პროდუქტებში - შემონმდა 10 ობიექტი რეგიონში: მცხეთა 9 ობიექტი, დუშეთი 1 ობიექტი. დარღვევა არ დაფიქსირებულა.

ტრანსცხიმების შემცველობა - შემონმდა 8 ობიექტი რეგიონში: მცხეთა 8 ობიექტი. დარღვევა არ დაფიქსირებულა.

გენ-მოდფიცირებული ორგანიზმების შემცველობა - რეგიონში ასეთი კვლევა არ ჩატარებულა;

რძის ცხიმის სისუფთავე - შემონმდა 15 ობიექტი რეგიონში: მცხეთა 15 ობიექტი. დარღვევა არ დაფიქსირებულა.

ხორცის სახეობრივი შემადგენლობის მითითება პროდუქტზე (შემონმდა პროდუქტები: აფხაზურა, გატარებული ხორცი, გუფთა, პელმენი ციმბირული,

ჩებურეკი, ქაბაბი, ტოლმა გაყინული, გუფთა გაყინული, ხინკალი, ხორცი გატარებული, ხორცი გატარებული (შერეული) 2) - სულ შემონმდა 13 ობიექტი რეგიონში: მცხეთა 13 ობიექტი. დარღვევა დაფიქსირდა 1 ობიექტზე - ტოლმა გაყინული, შემადგენლობაში აღმოჩნდა ქათმის ხორცი, რაც პროდუქტზე მითითებული არ იყო;

წყლის შემცველობა გაყინული ფრინველის ხორცში - რეგიონში ასეთი კვლევა არ ჩატარებულა;

ალკოჰოლური სასმელების შესაბამისობა დადგენილ ნორმებთან - შემონმდა 8 ობიექტი რეგიონში: მცხეთა 8 ობიექტი. დარღვევა არ დაფიქსირებულა.

ნარჩენები (ფრინველის ხორცი, რძე, კვერცხი, მრბ ხორცი, ღორის ხორცი, წრბ ხორცი) - შემონმდა 139 ობიექტი რეგიონში: მცხეთა 94 ობიექტი, დუშეთი 37 ობიექტი, თიანეთი 7 ობიექტი, ყაზბეგი 1 ობიექტი. დარღვევა დაფიქსირდა მცხეთაში მდებარე 1 ობიექტზე - მრბ ხორცი, გამოკვლეული მაჩვენებელი: პროგესტერინი, მედროქსიპროგესტერონი, 17-β ესტრადიოლ, ტრენბოლონი, ტრენბოლონი აცეტატი, ტესტოსტერონი, ზერანოლი;

ბრუცელაზის ჩხირი პროდუქტში - შემონმდა 10 ობიექტი რეგიონში: თიანეთი 10 ობიექტი. დარღვევა დაფიქსირდა 1 ობიექტზე;

ტყვიის შემცველობა პროდუქტში - შემონმდა 10 ობიექტი რეგიონში: მცხეთა 10 ობიექტი. დარღვევა არ დაფიქსირებულა.

Ca შემცველობა რძის ნაწარმში - რეგიონში ასეთი კვლევა არ ჩატარებულა;

სტაფილოკოკური ენტეროტოქსინის შემცველობა პროდუქტში - რეგიონში ასეთი კვლევა არ ჩატარებულა;

ჰისტამინის შემცველობა პროდუქტში - რეგიონში ასეთი კვლევა არ ჩატარებულა;

საღებავების შემცველობა პროდუქტში - რეგიონში ასეთი კვლევა არ ჩატარებულა;

ცხიმის განსაზღვრა (კარაქი დღის 71.5%-იანი შემცირებული რძის ცხიმით) - შემონმდა 1 ობიექტი რეგიონში; მცხეთა 1 ობიექტი. დაფიქსირდა დარღვევა. დარღვევა 73.7 ±0.1%;

ტენიანობის განსაზღვრა (კარაქი დღის 82.5%) - შემონმდა 1 ობიექტი რეგიონში; მცხეთა 1 ობიექტი. დარღვევა არ დაფიქსირებულა.

თაფლის შესაბამისობა რეგლამენტით დადგენილ ნორმებთან - შემონიშნა 7 ობიექტი რეგიონში: მცხეთა 2 ობიექტი, თიანეთი 2 ობიექტი, დუშეთი 3 ობიექტი. დარღვევა დაფიქსირდა 1 ობიექტზე.

საველე კვლევები

საველე კვლევების განხორციელდა სეს-ის მიერ გადმოცემულ HACCP -ს დანერგვას დაქვემდებარებულ ბიზნესოპერატორთა მიმართ. ამ კვლევებისთვის აუცილებელი იყო შეგვექმნა სამიზნე მუნიციპალიტეტებში არსებულ სურსათის ბიზნესოპერატორთა საკონტაქტო მონაცემების ბაზა.

სეს-ის მიერ გადმოცემულ HACCP -ს დანერგვას დაქვემდებარებულ ბიზნესოპერატორთა სიაში მითითებული იყო ობიექტის დასახელება, საინდენტიფიკაციო კოდი, მისამართი, საქმიანობის სახეობა, მაგრამ საკონტაქტო ტელეფონის ნომერი, რომელიც აუცილებელი იყო ჩვენი კვლევისათვის ან არ იყო მითითებული, ან რაც მითითებული იყო, გაუქმებული ჰქონდათ.

ბიზნესოპერატორთა საკონტაქტო ინფორმაციის მოპოვება იყო საკმაოდ რთული. სამუშაო პროცესში ჩართული იყო მთელი გუნდი, და გუნდის წევრების პირადი კონტაქტები. კერძოდ,

-სასტუმროების, რესტორნების და სხვა ბიზნესოპერატორების იდენტიფიცირება, რომლებიც თავიანთ საქმიანობის რეკლამირებას სოციალურ ქსელებში ეწევიან, მოხდა მათი ფეისბუქის გვერდების საშუალებით.

-სასურსათო მაღაზიები და სხვა ობიექტები, რომლებიც არ იძებნებიან იტერნეტში, მათი საკონტაქტო ტელეფონები მოიძებნა პირადი კონტაქტების მეშვეობით.

მოძიებული ინფორმაციების საფუძველზე მუნიციპალიტეტების მიხედვით შეიქმნა ბაზა, რომელიც მოიცავდა ობიექტების შესახებ ინფორმაციას: ობიექტის დასახელება, იურიდიული სახელწოდება, საინდენტიფიკაციო კოდი, მისამართი, საკონტაქტო ინფორმაცია.

საინფორმაციო ბაზა რაოდენობრივად შეადგენდა მხოლოდ 925 ბიზნესოპერატორს, ვისი საკონტაქტო ინფორმაციის მოძიება შევძელით სეს-ის მიერ მონიშნებული HACCP -ს დანერგვას დაქვემდებარებულ ბიზნესოპერატორთა რაოდენობიდან.

რაც შეეხება სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებებს, საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახურის 2023-2024 წლის საჯარო მონაცემებზე

დაყრდნობით, მცხეთა-მთიანეთის რეგიონში, სასწავლო წლის (2023-2024) დასაწყისისთვის ფუნქციონირებს 74 საჯარო სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულება (იხ. სურათი N1). თვისებრივ კვლევაში მონაწილეობა მიიღო 10 საჯარო ბაღის დირექტორმა:

- მცხეთის მუნიციპალიტეტის 3 სკოლამდელი აღზრდის და განათლების დაწესებულება;
- დუშეთის მუნიციპალიტეტის 2 სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულება;
- თიანეთის მუნიციპალიტეტის 2 სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულება;
- ყაზბეგის მუნიციპალიტეტის 2 სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულება;

რესპონდენტების შერჩევა განხორციელდა სტრატეგიული შერჩევის მეთოდით. კერძოდ, კვლევის წარმომადგენლები შეხვდნენ მუნიციპალიტეტების ა(ა)იპ სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებების გაერთიანების ხელმძღვანელებს, მათ მიერ იქნა შეარჩეული ის დაწესებულებები, რომლებიც არ იყვნენ გათვალისწინებულნი სამომავლო სარემონტო სკოლათა სიაში და რომლებთანაც დანერგილი ან დანერგვის პროცესში იყო HACCP-ის სისტემა. შესაბამისად, დირექტორების საკონტაქტო ინფორმაციის მოპოვება მოხდა მუნიციპალიტეტების ა(ა)იპ სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებების გაერთიანებების ხელმძღვანელებთან კომუნიკაციის შედეგად.

სურათი N1 (საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახურის საჯარო მონაცემები)

მონაცემები საჯარო სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებების შესახებ მუნიციპალიტეტების მიხედვით¹⁾ (სასწავლო წლის დასაწყისისთვის, ერთეული)	2022/2023	2023/2024
	სკოლამდელი სააღზრდელი დაწესებულების რაოდენობა	
მცხეთა-მთიანეთი	75	74
ახალგორის მუნიციპალიტეტი	3	3
დუშეთის მუნიციპალიტეტი	18	17
თიანეთის მუნიციპალიტეტი	16	16
მცხეთის მუნიციპალიტეტი	29	29
ყაზბეგის მუნიციპალიტეტი	9	9

¹⁾საანგარიშო პერიოდში ფაქტიურად მოქმედი დაწესებულებები.

თვისობრივი კვლევა - სავლეთ კვლევის ფარგლებში გამოყენებულ იქნა თვისობრივი კვლევის მეთოდი. ჩატარდა პირისპირ ინტერვიუები. რომლებიც განხორციელდა უშუალოდ რესპონდენტის საქმიანობის ადგილზე. პირისპირ ინტერვიუები ჩატარდა მცხეთა-მთიანეთის რეგიონის სკოლამდელი აღზრდის 9 დაწესებულებაში და 10 ბიზნესოპერატორთან. სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებებში ინტერვიუები განხორციელდა ბაგა-ბაღის დირექტორებთან (გამომდინარე იქიდან, რომ ისინი არიან HACCP-ის ჯგუფის ხელმძღვანელები

ტერიტორიული ერთეული	სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულების რაოდენობა	ბიზნესოპერატორების რაოდენობა
მცხეთა-მთიანეთის რეგიონი	9	10
მცხეთის მუნიციპალიტეტი	3	4
დუშეთის მუნიციპალიტეტი	2	2
თიანეთის მუნიციპალიტეტი	2	2
ყაზბეგის მუნიციპალიტეტი	2	2

თვისობრივი კვლევის შედეგები

გამოკითხვის მონაწილე სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებათა უმეტესობას დანერგილი აქვს HACCP-ის სისტემა, ნაწილი კი დანერგვის პროცესშია. შესაბამისი

ტრენინგი ყველას ჩატარებული აქვს და თეორიულად კარგად არიან მომზადებულნი. უმეტესობა მათგანი მოწესრიგებულია ინფრასტრუქტურულად და აქვს შესაბამისი ინვენტარი; თუმცა გამოიკვეთა ისეთი სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულება, სადაც შენობა ძველია, ოთახები ძალიან პატარა, შესაბამისად ვერ ახორციელებენ ნიჟარების გამიჯვნას (ხელის დასაბანად, ჭურჭლის გასარეცხად, ნედლეულის გასარეცხად). აგრეთვე გამოიკვეთა შემთხვევა, როდესაც საბავშვო ბაღს არ აქვს გამოსაცვლელი ოთახი და იზოლირებული სველი წერტილი სამზარეულოში მომუშავე პერსონალისთვის. ასევე, არის შემთხვევები, როდესაც ობიექტზე მოწესრიგებელი იატაკი და კედლებია და არ აქვთ ცხელი წყალი. სეს-ის მიერ გაცემული შენიშვნების გამოუსწორებლობის მიუხედავად, ასეთი საბავშვო ბაღები კვლავ აგრძელებენ ფუნქციონირებას.

გამოკითხულ ობიექტებზე (სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებები) ძირითად პრობლემად დასახელდა ჰასპის გეგმით გათვალისწინებული ფორმების შევსება, დროის უქონლობის გამო; ზოგან აღინიშნა, რომ გამოსაცვლელია მაცივრები და ხის ზედაპირიანი მაგიდები. არის შემთხვევა, როდესაც საწარმოს ზონალური დაყოფაა დარღვეული, და გვაქვს ბინძური და სუფთა ზონების ერთმანეთში არევა.

ინტერვიუერების (სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებები) ნაწილში, ისეთ ობიექტებზე, სადაც ჯერ ჰასპის დანერგვის პროცესი არ არის დასრულებული, შესაძენი აქვთ ისეთი ინვენტარი, როგორცაა თერმომეტრები, კონტეინერები, დაფები, დანები.

მთლიანად, ინტერვიუების(სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებები) შედეგად გამოვლენილი საერთო სურათი დადებითია, ჰასპის თაობაზე ინფორმირებულობა და ამ სისტემის მიხედვით მუშაობის სურვილი საკმაოდ მაღალია. ასევე, გამოკითხული პირები გამოთქვამენ სურვილს, დამატებითი ტრენინგების გავლის და პერიოდული სიახლეების მიღების თაობაზე.

ჩვენს მიერ პირისპირი კვლევისთვის შერჩეული იქნა სხვადასხვა საქმიანობის **ბიზნესპერატორები:**

მცხეთის მუნიციპალიტეტი: 4 ობიექტი - რესტორანი, სასურსათო მაღაზია-საცხობით; საზოგადოებრივი კვება-საცხობით და ხორცის მაღაზია;

დუშეთის მუნიციპალიტეტი: 2 ობიექტი - რესტორანი, საზოგადოებრივი კვება-საცხობი;

თიანეთის მუნიციპალიტეტი: 2 ობიექტი - საზოგადოებრივი კვება-საცხობი; საკონსერვო საწარმო;

ყაზბეგის მუნიციპალიტეტი: 2 ობიექტი - 2 სასტუმრო;

პირისპირი ინტერვიუს დროს გამოიკითხულ ბიზნესოპერატორთა უმეტესობას (7 ობიექტს) დანერგილი აქვს HACCP-ის სისტემა, თუმცა მათი ნაწილი აღნიშნავს, რომ სრულყოფილად დასაწერად რამდენიმე ფაქტორი უშლის ხელს:

- ყველაზე მეტად ხელისშემშლელ ფაქტორად დასახელდა ძველი შენობები, რომელიც არაა სწორად დაპროექტებული და სიძნელეს წარმოადგენს მისი გადაკეთება და სტანდარტის მოთხოვნებთან შესაბამისობა.
- კვალიფიციური მუშახელის ნაკლებობა და კადრების მაღალი გადინება. უწევთ ახალი კადრების მუდმივი გადამზადება, რაც დროსთან და ხარჯებთანაა დაკავშირებული. კადრების ნაკლებობის გამო კი უჭირთ HACCP გეგმით გათვალისწინებული ჩანაწერების მუდმივი გაკეთება, დროის უქონლობის გამო, და ამ ჩანაწერებს მოგვიანებით და ხშირად შაბლონურად ავსებენ.
- პრობლემად დასახელდა რძის ნაწარმის, კერძოდ ყველის შესყიდვა. იქიდან გამომდინარე, რომ მხოლოდ ხარისხის დამადასტურებელი საბუთით შეუძლიათ ყველი შეისყიდონ, იძულებულნი არიან შესყიდვა სანარმოდან განახორცილონ. სანარმოში დამზადებული ყველი კი დაბალი ხარისხისაა და ეს აისახება საბოლოო პროდუქტზე, მაგალითად ხაჭაპური. სისტემის მიუხედავად, აღნიშნული ხაჭაპური მისაღებია, რადგან უვნებელი პროდუქტია, მაგრამ ხარისხის მხრივ, გამოყენებული დაბალი ხარისხის ყველის გამო, საბოლოო პროდუქტი არ შეესაბამება ხაჭაპურის გემოვნურ თვისებებს.
- HACCP-ის დანერგვის აუცილებლობის შესახებ, ძირითადად, სეს-ის ვიზიტის დროს გაიგეს. თუმცა სურთ მეტი ინფორმაციის მიღება სისტემის და მისი მოთხოვნების შესახებ. ძირითადად ინფორმაციას ინტერნეტში ეძებენ, მაგრამ ყოველთვის სრულყოფილი არაა მათი მოძიებული ინფორმაცია.
- ასევე, დაფიქსირდა შემთხვევა, როდესაც სეს-ის მიერ აღარ განხორციელდა მეორე ვიზიტი, სისტემის დანერგვის გადასამოწმებლად. იქიდან გამომდინარე რომ სისტემა ბიზნესოპერატორისთვის ახალია, დარწმუნებულნი არ არიან, რომ ყველაფერს სწორად აკეთებენ.
- სისტემის დანერგვის საფასური მაღალია და პატარა ობიექტებს უჭირთ საფასურის გადახდა.
- კადრების ნაკლებებიდან გამომდინარე, ვერ ახერხებენ მათი დროის ერთობლივ გამონთავისუფლებას, რათა შეძლონ, თანამშრომლებისთვის პირველადი ან განმეორებითი ტრენინგის ჩატარება.

იქიდან გამომდინარე, რომ სისტემა ახალია, მოთხოვნები სრულყოფილად ვერ სრულდება. თუმცა, საჭიროა ბიზნესოპერატორებთან მუდმივი კომუნიკაცია

რომ განეულ ხარჯთან ერთად სისტემიდან მიღებული სარგებელი ნათლად დაინახონ.

რაოდენობრივი კვლევა

რაოდენობრივი კვლევისთვის ინტერვიუები შეირჩა წეროვანის დევნილთა დასახლებაში, პროფესიული (ფსიქოლოგიური) განათლების მიხედვით. კერძოდ, შეირჩა 3 ინტერვიუერი, რომელთაც პროექტის HACCP-ს სპეციალისტმა და კვლევის სპეციალისტმა ჩაუტარა ტრენინგები ისეთ თემებზე, როგორცაა HACCP-ის სიტემა და ბიზნესოპერატორების ვალდებულებები, კვლევის კითხვარის სპეციფიკა, მონაცემთა შეგროვების აპლიკაციის გამოყენება.

სპეციფიკაციისა და კვლევის მიზნების შესაბამისად შეიქმნა რაოდენობრივი კვლევის ინსტრუმენტი (კითხვარი).

შეძენილი იქნა პროგრამა SurveyMonkey. პროგრამის დასატესტად და ინტერვიუების კვლევისთვის მზადყოფნის შესამოწმებლად ჩატარდა 6 პილოტური კვლევა პროექტის მონაწილეებთან.

მონაცემების შეგროვება მოხდა სმარტფონებით ან/და პლანშეტებით სპეციალურ აპლიკაციაში SurveyMonkey . მონაცემთა შეგროვება დაიწყო 2023 წლის 1 აგვისტოდან და გაგრძელდა 1 ოქტომბრამდე.

კვლევა ჩატარდა არსებული ბაზის მიხედვით, კვლევაში მონაწილეობა მიიღეს მცხეთა-მთიანეთის რეგიონის ოთხივე მუნიციპალიტეტის (მცხეთა, დუშეთი, თიანეთი, ყაზბეგი) ბიზნესოპერატორებმა, ბაზაში არსებულ 925 ბიზნესოპერატორებიდან დაირეკა 740-თან, აქედან კვლევაში მონაწილეობის მიღებაზე დათანხმდა მხოლოდ 203 ბიზნესოპერატორი. პროექტის ფარგლებში განსაზღვრული გვექონდა 200 რესპონდენტის გამოკითხვა.

რაოდენობითი კვლევის შედეგები

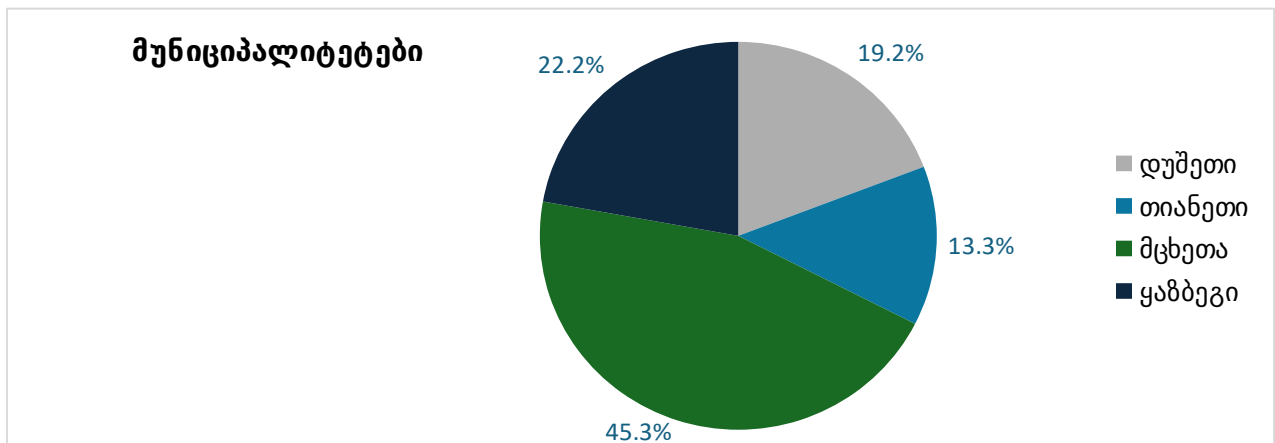
აღწერითი სტატისტიკა

- გამოკითხვა ჩატარდა მცხეთა-მთიანეთის რეგიონში არსებულ იმ ობიექტებში, რომელთაც ვალდებულება ჰქონდათ დანერგათ HACCP (საფრთხის ანალიზი და კრიტიკული საკონტროლო წერტილები)-ის სისტემა. რეგიონის

მაშტაბით, ჩატარებული კვლევის მონაწილეთა პროცენტული გადანაწილება შემდეგნაირია: მცხეთის მუნიციპალიტეტი - 45.3%, ყაზბეგის მუნიციპალიტეტი - 22.2%, დუშეთის მუნიციპალიტეტი 19.2%, ხოლო თიანეთის მუნიციპალიტეტი - 13.3%.

დიაგრამა 1

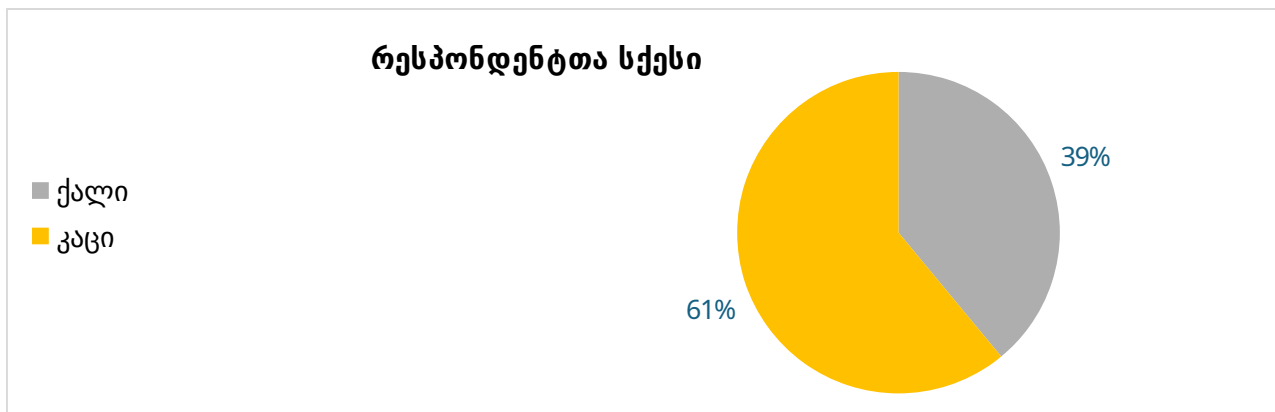
მცხეთა-თიანეთის რეგიონის რომელ მუნიციპალიტეტშია წარმოდგენილი თქვენი ობიექტი?



სქესი

კვლევაში მონაწილეობა მიიღო 203-მა რესპონდენტმა. რესპონდენტთა სქესთა შორის პროცენტული განაწილება გამოიყურება შემდეგნაირად: მამრობითი სქესის წარმომადგენლები - 61%, მდედრობითი სქესის წარმომადგენლები - 39%.

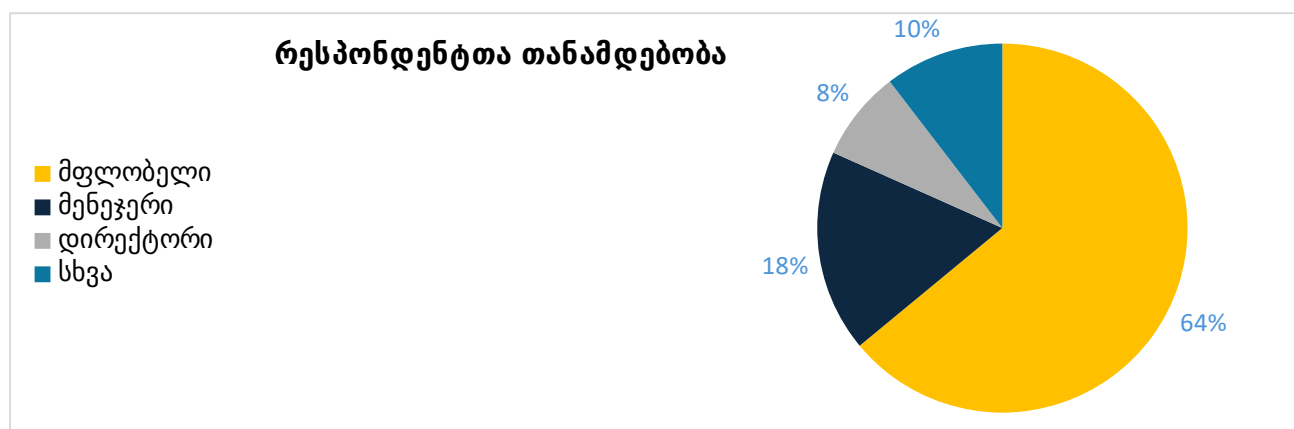
დიაგრამა 2



რესპონდენტის თანამდებობრივი პოზიცია

კვლევაში მონაწილეობა მიიღეს სხვადასხვა სამუშაო პოზიციაზე დასაქმებულმა პირებმა. რესპონდენტთა შორის უმრავლესობა (64%) ობიექტის უშუალო მესაკუთრე იყო, თითქმის მეხუთედი (17.7%) ობიექტის მენეჯერი, რესპონდენტთა თითქმის 8% წარმოდგენდა ობიექტის დირექტორს. ასევე, რესპონდენტთა 10.4%-ს წარმოადგენდნენ სხვა პოზიციაზე დასაქმებული პირები, რომლებიც ჩართულნი იყვნენ HACCP-ის სისტემის ფუნქციონირების პროცესში.

დიაგრამა 3



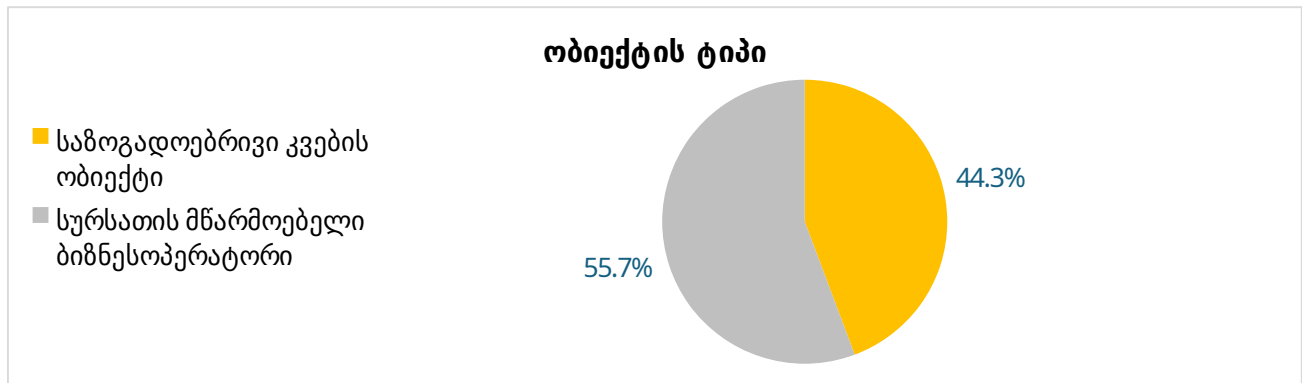
მონაცემთა ანალიზი

კვლევის მიზანს წარმოადგენდა, მცხეთა-მთიანეთის რეგიონში არსებული იმ ობიექტებისაგან, რომელთა ვალდებულება იყო, დაწერული ჰქონოდათ HACCP-ის სისტემა (საზოგადოებრივი კვების ობიექტები, სასურსათო მაღაზიები, სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებები, სურსათის მწარმოებელი ბიზნესოპერატორები, აგრარული ბაზრები) მიგველო ინფორმაცია, ერთის მხრივ, რამდენად იყვნენ ინფორმირებულები სისტემისა და მისი დანეგვის აუცილებლობის შესახებ და მეორეს მხრივ, თუ ჰქონდათ ინფორმაცია, რა პრობლემებს აწყდებოდნენ მის დანერგვასა და მართვაში.

- რეგიონის მასშტაბით, სრული ინფორმაციის მისაღებად, სამიზნე ჯგუფს წარმოადგენდნენ ოთხივე მუნიციპალიტეტში მოქმედი ობიექტები;
- გამოკითხულთა შორის, რესპონდენტთა ნახევარზე მეტს (55.7%) წარმოადგენდნენ სურსათის მწარმოებელი ბიზნესოპერატორები (მათ შორის, სასურსათო მაღაზიები, აგრარული ბაზრები, და სხვა), ასევე, საზოგადოებრივი კვების ობიექტები - 44.3%.

დიაგრამა 4

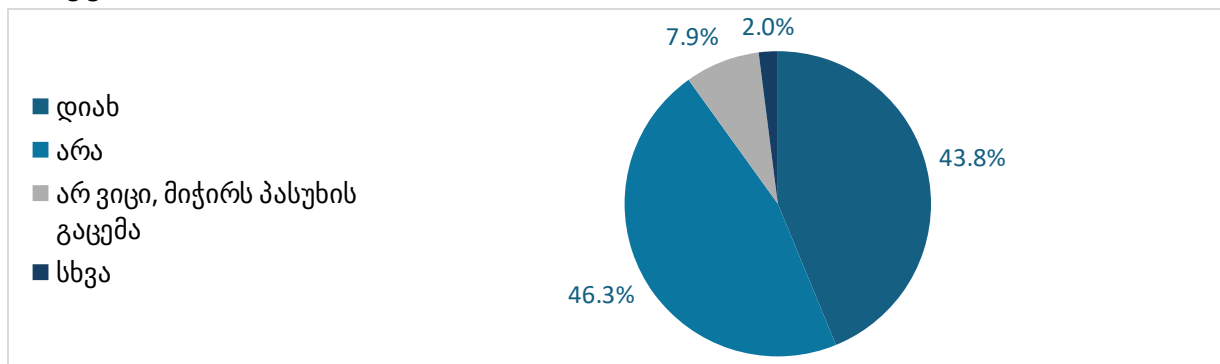
გთხოვთ მითხრათ, თქვენი ობიექტის ტიპი?



- გამოკითხულ რესპონდენტთა უმრავლესობა (46.3%) არ იყო ინფორმირებული HACCP-ის სისტემის შესახებ, კვლევის მონაწილეთა 43.8% ფლობს ინფორმაციას სისტემის შესახებ. კვლევის მონაწილეთა 7.9%-ს კი გაუჭირდა კითხვაზე პასუხის გაცემა.

დიაგრამა 5

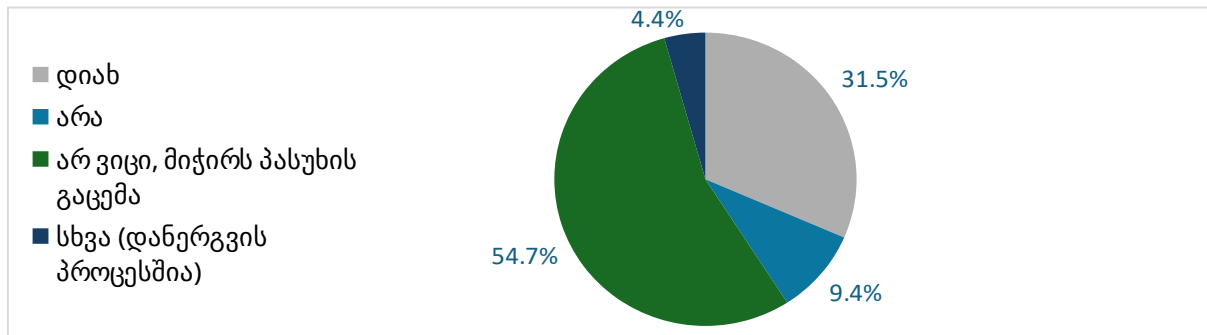
გთხოვთ მითხრათ, ფლობთ თუ არა ინფორმაციას, რას გულისხმობს HACCP-ის სისტემა?



- გამოკითხულ ბიზნესოპერატორთა 31.5% აღნიშნავდა, რომ მათ ობიექტზე დანერგილია საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა, რესპონდენტთა 9.4%-ის თქმით, არ აქვთ დანერგილი HACCP-ის სისტემა, ხოლო 4.4%-ის თქმით კი დანერგვის პროცესშია. რესპონდენტთა უმრავლესობას გაუჭირდა პასუხის გაცემა კითხვაზე (54.7%).

დიაგრამა 6

გთხოვთ მითხრათ, დანერგილია თუ არა თქვენს ობიექტზე HACCP-ის სისტემა?
(საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა)

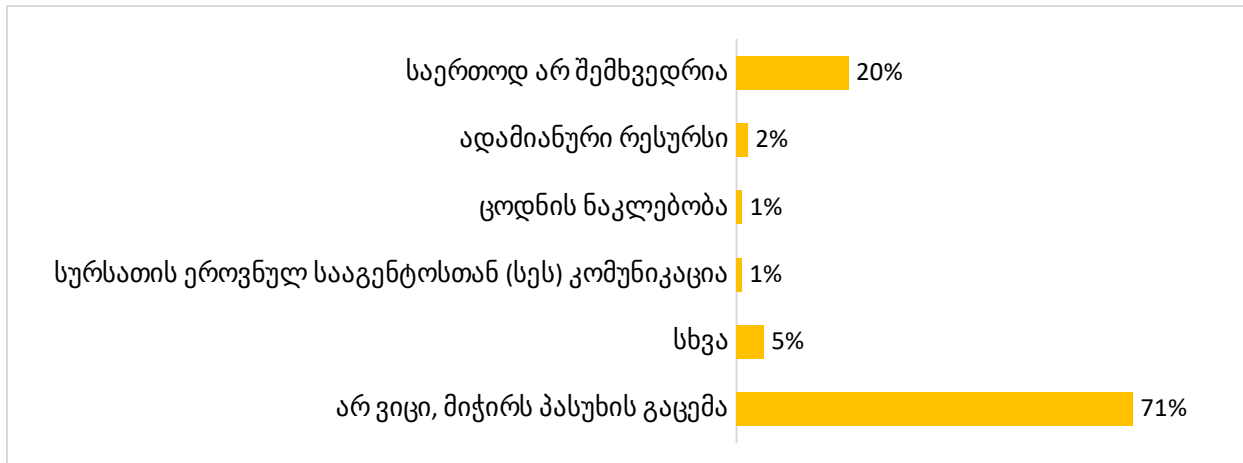


„HACPP არ მაქვს დანერგილი, თუმცა ვაპირებ, ვაგროვებ ინფორმაციას, სოფელში ჩემნაირ ობიექტს HACPP-ის დანერგვაზე 2000 ლარი მოსთხოვს. მეორეს 1000 ლარი, თვითონ HACPP-ის ორგანიზაციები დადიან და სთავაზობენ თავის მომსახურებას, მეც ველოდები ხელსაყრელ წინადადებას, დავნერგავ, ვისწავლი და დავიცავ მოთხოვნებს.“ **[კვების ობიექტი, მცხეთის მუნიციპალიტეტი]**

- კვლევის მონაწილეებმა, რომელთაც დანერგილი ჰქონდათ HACCP-ის სისტემა, ან დანერგვის პროცესში იმყოფებოდნენ, უნდა დაესახელებინათ ის სიძნელები თუ პრობლემები, რომლებიც შეხვდათ: რესპონდენტთა უმრავლესობას (76.3%) გაუჭირდა აღნიშნულ კითხვაზე პასუხის გაცემა, მეხუთედი (20.2%) აღნიშნავს, რომ საერთოდ არ შეხვედრიათ რაიმე სახის ბარიერი. მცირედი ნაწილისთვის პრობლემას წარმოადგენდა ადამიანური რესურსის ნაკლებობა (2%), საკითხთან დაკავშირებული საჭირო ცოდნის ნაკლებობა, სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან კომუნიკაციის ნაკლებობა დაასახელეს ბარიერად ჯამში ბიზნესოპერატორთა 2%-მა.

დიაგრამა 7

გთხოვთ მითხრათ, რა პრობლემები/სიძნელები შეგხვდათ HACCP-ის სისტემის დანერგვისას?



„საწერი ბევრია, ძალიან შრომატევადია, ყოველდღე ვერ ვახერხებ, ვწერ მერე ერთნაირად...“ **[კვების ობიექტი, დუშეთის მუნიციპალიტეტი]**

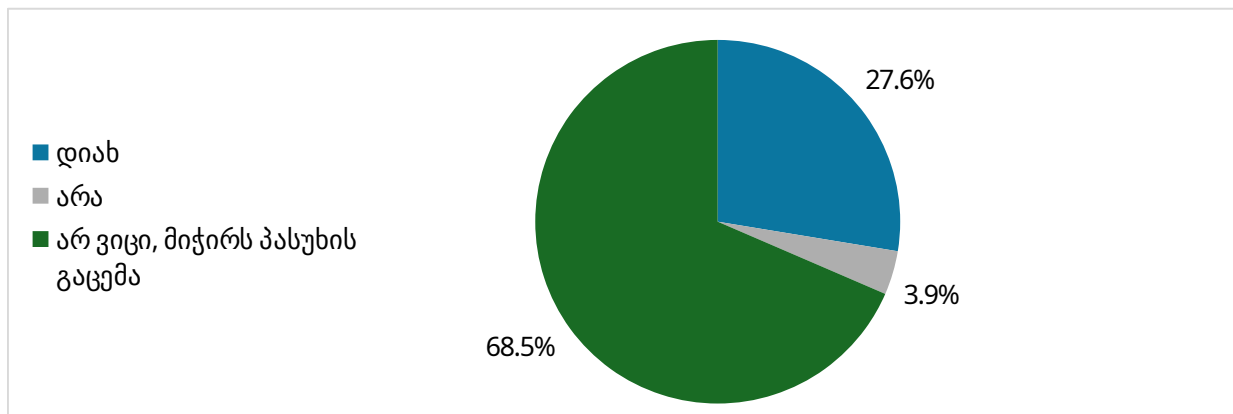
„ჰასპის დანაერგვა და განხორციელება შეუძლებელი არ არის რა თქმა უნდა, ყველაზე ძალიან გვიჭირს ჩანაწერების გაკეთება. ასევე პრობლემაა ნიჟარების და სხვა ინვენტარის რაოდენობის განთავსება. სამზარეულოს და სანყოფის ფართი არის პატარა. ბალი არის ძველი აშენებული, 2008 წელს ჩაუტარდა კაპიტალური რემონტი რა თქმა უნდა სტანდარტის გარეშე. არც იატაკი იყო კარგად დაგებული, ჩვენ ცხელი წყლით ვამუშავებდით და ფაქტიურად ახლადდაგებული იატაკი აიყარა. ამ აყრილი იატაკით და ჩამოყრილი მეტლახით შეუძლებელია ჰასპის მოთხოვნების 100 %ით შესრულება. სანიტარულ კვანძს ვასუფთავებთ მაქსიმალურად, თუმცა, სრულად არის შესაცვლელი. ამ ეტაპზე მიმდინარეობს კაპიტალური რემონტის პროექტის შედგენა-დამტკიცება.“ **[სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულების დირექტორი, დუშეთის მუნიციპალიტეტი]**

„ჯერჯერობით ჰასპი რასაც გულისხმობს იმის ინვენტარი არ გვაქვს, ველოდებით როდის გვიყიდიან, დავენერგეთ პროდუქტის გაღობის პროცესი, ვატარებთ ჟურნალებში, მზარეული, მწე, ექთანი და მეც ძალიან მობილიზებული გავხდით. მზარეულისთვის უკეთესი გახდა, ზუსტად იცის უსაფრთხო საკვები რა ტემპერატურაზე უნდა აწარმოოს. მაცივარში გვაქვს თერმომეტრი, ყველა სხვა დანარჩენს ველოდებით...“ **[სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულების დირექტორი, ყაზბეგის მუნიციპალიტეტი]**

- კვლევის იმ მონაწილეებიდან, რომელთაც არ ჰქონდათ დანერგილი HACCP-ის სისტემა, თუმცა, ფლობდა ინფორმაციას, რას მოიაზრებს საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა, თითქმის მესამედს (27.6%) ჰქონდა ინფორმაცია, რომ HACCP-ის სისტემის დანერგვა მათ ტიპის ობიექტებში საქართველოს კანონმდებლობით სავალდებულოა, რესპონდენტთა მცირე ნაწილმა აღნიშნა, რომ არ ფლობდა მსგავსი სახის ინფორმაციას (3.9%), ხოლო 68.6%-ს გაუჭირდა კითხვაზე პასუხის გაცემა.

დიაგრამა 8

იცით თუ არა, რომ HACCP-ის სისტემის დანერგვა საქართველოს კანონმდებლობით სავალდებულოა?



- კვლევის მონაწილეებს, რომელთაც ჰქონდათ ინფორმაცია, HACCP-ის სისტემის დანერგვის ვალდებულების შესახებ, უნდა გაეხსენებინათ, პირველადი ინფორმაციის წყარო. მათი უმრავლესობა (62.5%) აღნიშნავს, რომ ინფორმაცია თავდაპირველად მიიღეს სურსათის ეროვნული სააგენტოსგან, რესპონდენტთა ნაწილი ინფორმაციას სოციალური ქსელიდან (8.9%), ნაწილი ნაცნობებისგან (5.4%), ხოლო ზოგიერთი ტელევიზიიდან (3.6%) გაეცნო. რესპონდენტთა თითქმის 11%-ს გაუჭირდა კითხვაზე პასუხის გაცემა. რესპონდენტებს აღნიშნულ კითხვაზე შეეძლოთ ერთი პასუხის - ინფორმაციის პირველი წყაროს დაფიქსირება.

დიაგრამა 9

გთხოვთ, გაიხსენოთ, საიდან გაეცანით ინფორმაციას HACCP-ის სისტემის დანერგვის ვალდებულების შესახებ?

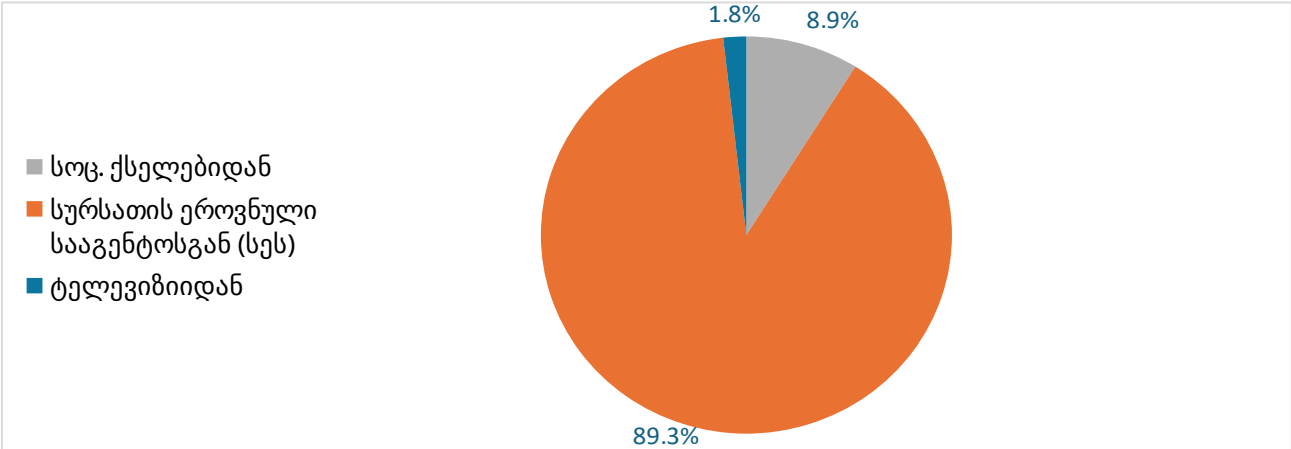


„სურსათის უვნებლობის სააგენტომ მოგვანოდა ცნობა, რომ უნდა დანერგილიყო HACCP. გამოვიდა კანონიც, მაგრამ მერე იმ კანონის ვადამ გადაინია და წელს შემოვიდა, თუმცა, ჩვენ უკვე მზად ვიყავით ამისთვის, სეს-მა მოგვცა გაფრთხილება და მითითება რომ უნდა დაგვენერგა...“ **[კვების ობიექტი, მცხეთის მუნიციპალიტეტი]**

- ინფორმაციის მიღების მთავარ წყაროდ რესპონდენტები სურსათის ეროვნულ სააგენტოს მიიჩნევენ (89.3%), სოციალური ქსელს (8.9%) , ტელევიზიას კი (1.8%) ,.

დიაგრამა 10

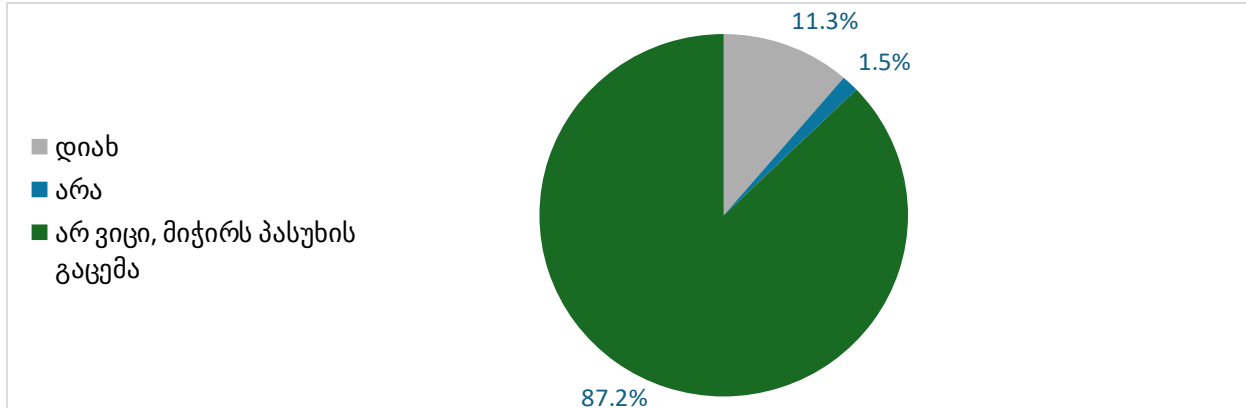
გთხოვთ, მითხრათ, რომელი წყაროა თქვენთვის ყველაზე მისაღები / კომფორტული / ხელმისაწვდომი ინფორმაციის მისაღებად?



- კვლევაში მონაწილეთა უმრავლესობას (87,2%) უჭირს პასუხის გაცემა კითხვაზე, სჭირდებათ თუ არა ინფორმაციის მიღება HACCP-ის სისტემის დანერგვის შესახებ, ბიზნესოპერატორთა 11,3% სჭირდება ინფორმაცია, ხოლო 1,5% არ აქვს ინფორმაციის მიღების საჭიროება.

დიაგრამა 11

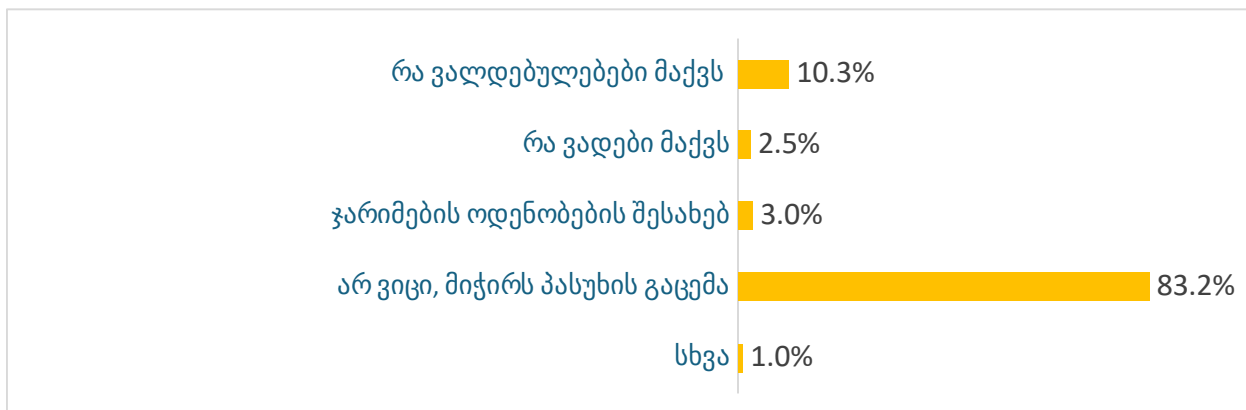
გთხოვთ მითხრათ, გჭირდებათ თუ არა ინფორმაციის მიღება HACCP-ის სისტემის დანერგვის შესახებ?



- კვლევაში მონაწილეთა ბიზნესოპერატორებს, რომლებმაც სურვილი გამოხატეს ინფორმაციის მიღებასთან დაკავშირებით (83,2%), უჭირს პასუხის დაფიქსირება კითხვაზე თუ რა ტიპის ინფორმაციის მიღება სურთ HACCP-ის სისტემის დანერგვის შესახებ. რესპოდენტთა 10,3%-ს აინტერესებს თუ რა ვალდებულებები აქვს, გამოკითხულთა 3%-ს ჯარიმების ოდენობის შესახებ სურს ინფორმაციის მიღება, ხოლო 2,5%-ს აინტერესებს თუ რა ვადა აქვს სისტემის დასანერგად.

დიაგრამა 12

გთხოვთ მითხრათ, რა ტიპის ინფორმაციის მიღება გსურთ HACCP-ის სისტემის დანერგვის შესახებ?



თვისებრივი კვლევის მონაწილეები აღნიშნავენ, რომ HACCP-ის სისტემის დანერგვაში დაეხმარნენ კერძო ორგანიზაციები/პირები, რომლებმაც, შესაბამისი

ანაზღაურების სანაცვლოდ მისცეს რეკომენდაციები და ჩაუტარეს ტრენინგები ბიზნეს ოპერატორებს. სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებების შემთხვევაშიც ასევე, დაქირავებული პირების მხარდაჭერით (გაერთიანებებისგან ცენტრალიზებულად შეირჩა ორგანიზაცია/ინდივიდი) განხორციელდა საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემის დანერგვა.

თვისებრივი კვლევის მონაწილე რესპონდენტთა უდიდესი უმრავლესობა აღნიშნავს, რომ დაქირავებული პირებისგან სრულყოფილ ინფორმაციას ფლობს სისტემის დანერგვის შესახებ და დამატებითი ინფორმაციების მოძიებას ამ მხრივ არ საჭიროებენ. მათი თქმით, ამ ეტაპზე ცდილობენ არსებული სიტუაციის დახვეწას (მატერიალურ-ინფრასტრუქტურულ გაუმჯობესებას), რათა მაქსიმალურად HACCP-ის სტანდარტთან შესაბამისობაში მოიყვანონ ობიექტების/დაწესებულებების ფუნქციონირება.

„HACCP-ის სისტემასთან დაკავშირებით ამ ეტაპზე მეტი ინფორმაცია არ დაგვჭირებია, ექსპერტმა კარგად დაგვატრენინგა...“ **[კვების ობიექტი, ყაზბეგის მუნიციპალიტეტი]**

- იმის გასაგებად, რამდენად სრულყოფილად აქვთ სისტემა დანერგილი იმ ობიექტებს, ვინც ამის შესახებ თანხმობა განაცხადა, დავუსვით რამდენიმე კითხვა, აუცილებლად შესასრულებელი სამუშაოების შესახებ. პასუხებით გამოიკვეთა რომ უფრო მეტად სრულდება პრერეკვიზიტული პროგრამების მოთხოვნები, როგორცაა რეგულარული დასუფთავება და მოწესრიგებული ინფრასტრუქტურა, რაც HACCP-ის სისტემის დანერგვის ვალდებულებამდეც იყო მოთხოვნილი სურსათის ეროვნული სააგენტოს მხრიდან.

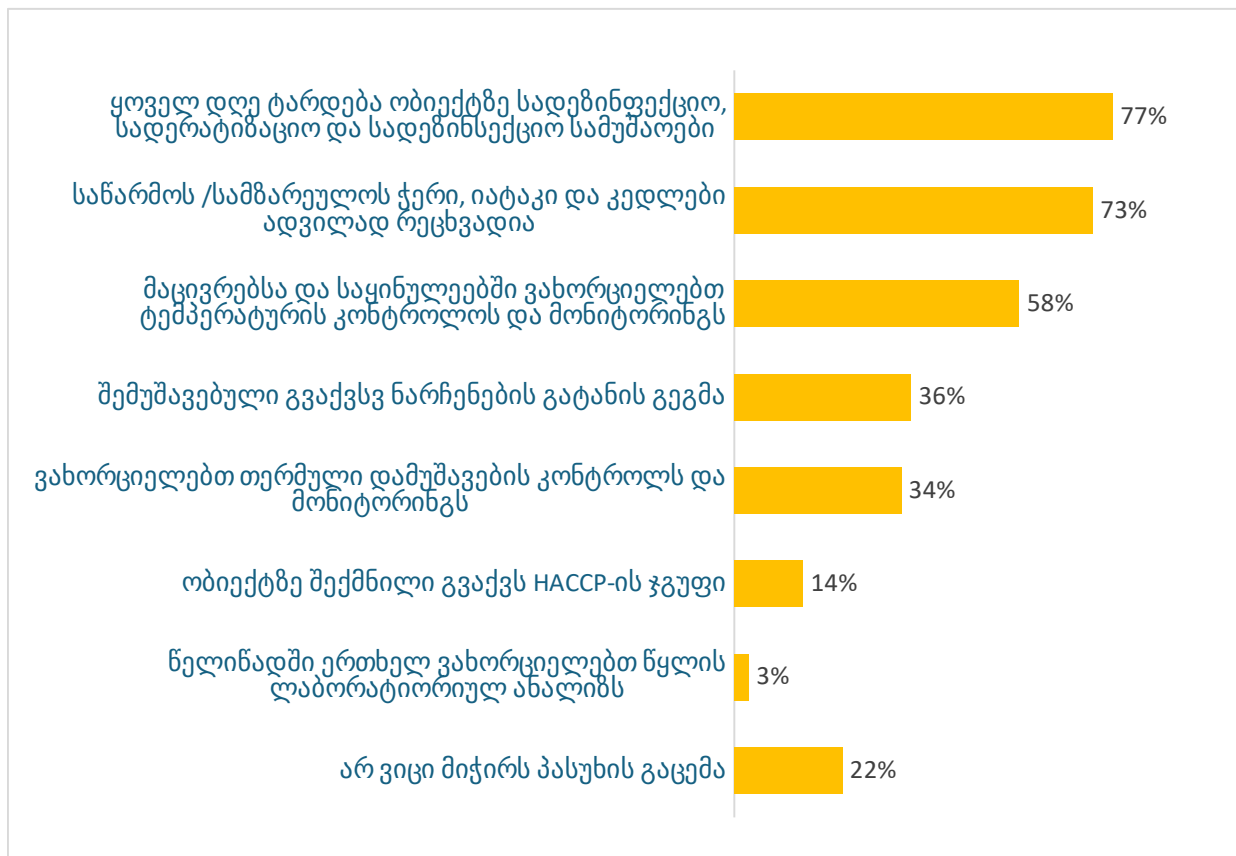
კვლევის მონაწილეები, რომლებმაც აღნიშნეს, რომ დანერგილი აქვთ HACCP-ის სისტემა, დაასახელეს ის სტანდარტები, რომელსაც უნდა აკმაყოფილებდეს ობიექტი:

- რესპონდენტთა უმრავლესობამ (77%) დაასახელა ობიექტის დასუფთავების სამუშაოები, რომელსაც ყოველდღიურად ახორციელებენ სადებინფექციო, სადერატიზაციო თუ სადებინსექციო საშუალებებით.
- ასევე, მნიშვნელოვან კომპონენტად და HACCP-ის სისტემისთვის მისაღებ სტანდარტად დაასახელეს ჭერის, იატაკისა და კედლების მარტივად რეცხვის შესაძლებლობა (73%).
- გამოკითხულთა თითქმის 60%-მა ერთ-ერთ მახასიათებლად დაასახელა მაცივრებისა და საყინულების ტემპერატურის კონტროლი/მონიტორინგი;

- რესპონდენტებმა აღნიშნეს, რომ HACCP-ის სისტემის დანერგვა ასევე მოიაზრებს ნარჩენების გატანის გეგმას (36%), თერმული დამუშავების კონტროლს (34%), ობიექტზე HACCP-ის ჯგუფის არსებობის აუცილებლობას (14%) და წელიწადში ერთხელ წყლის ლაბორატორიულ ანალიზს (3%);
- რესპონდენტები, რომლებიც აღნიშნავენ, რომ უკვე დანერგილი აქვთ HACCP-ის სისტემა, მათგან 22% გაუჭირდათ გაეხსენებინათ, რა კომპონენტებს/სტანდარტებს მოიაზრებს სისტემის დანერგვა.

დიაგრამა 13

თქვენ აღნიშნეთ, რომ ობიექტზე დანერგილი გაქვთ HACCP-ის სისტემა. გთხოვთ მითხრათ, რა იგულისხმება დანერგვაში, კონკრეტულად რას აკეთებთ ობიექტზე?



„დანერგვა რასაც მოიაზრებს ადვილი იყო, იმიტომ, რომ შენობა იყო შესაბამისი, არ გადაგვიკეთებია. ბევრი დეტალი და წვრილმანი იყო გათვლილი. როდესაც დავიწყეთ გაკეთება, ყველაზე რთული ყოველდღიური ფორმების შევსება აღმოჩნდა... სამზარეულო მორგებულია, გვაქვს კამერა მაცივარი, სანყობი

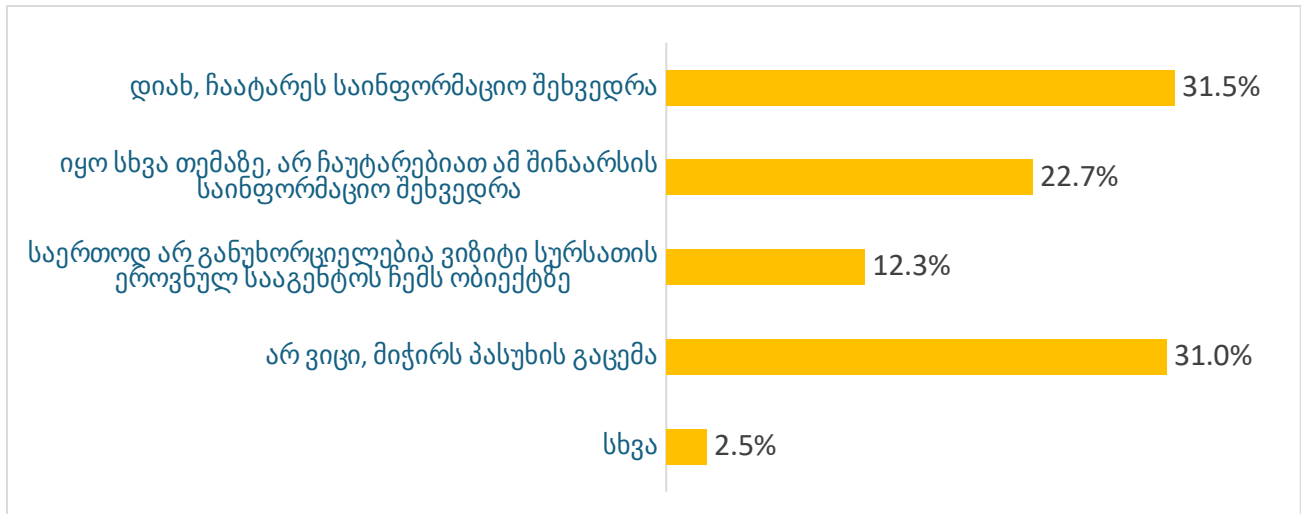
სტელაჟებით, გვაქვს მაცივრები ეტიკეტით ვალაგებთ პროდუქტს, 3 ნიჟარა გვაქვს, ყველა პოზიციას აქვს თავისი ნიჟარა. ნარჩენები გვაქვს ადგილობრივ მერიას, ერთი კარიდან შედის პროდუქტი და უკანა კარიდან გადის ნარჩენი. წყლის ლაბორატორიულ ანალიზს ვაკეთებთ წელიწადში ერთხელ. თერმული დამუშავების თერმომეტრი გვაქვს, ძირითადად ცხელი ხორცის კერძებისათვის და ვატარებთ ჟურნალში...“ **[სასტუმრო/კვების ობიექტი, ყაზბეგის მუნიციპალიტეტი]**

„განახლდა ტექნიკური აღჭურვილობა, შეგვიძინეს თერმომეტრები, კერძის მომზადების ყველა პროცესში ვამონიტორებთ ტემპერატურებს, ვაკეთებთ ჩანაწერებს, პროდუქტის მიღების დროს ვამონიტორებთ ტემპერატურული რეჟიმი დასულია თუ არა. ასევე ვიცავთ ჭურჭლის რეცხვის ინსტრუქციას. სიახლეა ფარდობითი ტენიანობის გაზომვა სანყობში, ვაკეთებთ მაგაზე ჩანაწერებს ყოველდღე, ასევე, ნაგვის შეგროვების სტანდარტი, მესამედზე უნდა დაიცალოს ურნა, მასზეც ვაკეთებთ ჩანაწერებს.... ბევრი რამ გვასწავლა HACCP-მა, მაგალითად კატლეტის გაკეტება, ეხლა ვზომავთ გამოცხობას თერმომეტრით...“ **[სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულების დირექტორი, თიანეთის მუნიციპალიტეტი]**

- კვლევაში დასმულ კითხვაზე გქონიათ თუ არა საინფორმაციო შეხვედრა სურსათის ეროვნული სააგენტოს სპეციალისტებთან, HACCP-ის სისტემის თემატიკასთან დაკავშირებით, ბიზნესოპერატორების უმეტეობა (31,5%) გვპასუხობს რომ მათთან ჩატარდა შეხვედრა, გამოკითხულთა 31%-ს გაუჭირდა პასუხის დაფიქსირება, რესპოდენტთა 22.7% გვეუბნენა რომ მათთან ჩატარდა შეხვედრა მაგრამ არა ამ თემაზე, გამოკითხვაში მონაწილეთა 12%-თან საერთოთ არ იყო ვიზიტის შემთხვევა.

დიაგრამა 14

გთხოვთ, მითხრათ, გქონიათ თუ არა საინფორმაციო შეხვედრა სურსათის ეროვნული სააგენტოს სპეციალისტებთან, HACCP-ის სისტემის თემატიკასთან დაკავშირებით?



„სურსათის უვნებლობამ მოგვცა შენიშვნები, მაგრამ ბაღის რებილიტაციის გარეშე შეუძლებელია მათი შესრულება. მოსალოდნელი რემონტის გამო ვერ ვალამაზებთ ეზოსაც...“ **[სკოლამდელი აღზრდის დანესებულების დირექტორი, დუშეთის მუნიციპალიტეტი]**

„ყოველწლიურად ხდება შემონმება, როცა უწევს გეგმიური შემონმება, გარდა ამისა აიღებენ საკვების სინჯებს, ამონმებენ ლაბორატორიულად, პასუხიც მოგვდის დადებითი, ასევე წყლის ანალიზს ვაკეთებთ 6 თვეში ერთხელ და არის შესაბამისობაში. დაგვევალა ჩვენი დამზადებული საკვები თვეში ერთხელ უნდა ჩაგვეტანა და ლაბორატორიულად შეგვემონმებიან... ჩვენ სეს მუდმივად ვეკონტაქტებით და მათგან ვიღებთ ყველა ინფორმაციას“ **[კვების ობიექტი, მცხეთის მუნიციპალიტეტი]**

- კვლევაში მონაწილე ბიზნესოპერატორების უმეტესობას (42,4%) გაუჭირდა პასუხის გაცემა კითხვაზე, რამდენჯერ შეამონმა თქვენი ობიექტი სურსათის ეროვნულმა სააგენტომ HACCP-ის სისტემის დანერგვის საკითხთან დაკავშირებით?, რესპოდენტთა 15,3% საერთოდ არ შეუმონმებიათ, გამოკითხულთა 15% ბოლო ერთი წლის განმავლობაში 2-ჯერ შეამონმეს, გამოკითხვაში მონაწილეთა 10% ბოლო ორი წლის განმავლობაში 2-3-ჯერ შეამონმეს, 9,4% ბოლო ერთი წლის განმავლობაში ერთხელ შეამონმეს.

დიაგრამა 15

გთხოვთ, მითხრათ, ბოლო ორი წლის განმავლობაში, რამდენჯერ შეამოწმა თქვენი ობიექტი სურსათის ეროვნულმა სააგენტომ უშუალოდ HACCP-ის სისტემის დანერგვის საკითხთან დაკავშირებით?



- კვლევაში მონაწილე ბიზნესოპერატორების უმეტესობა (42,3%) კითხვაზე, 1 ივნისის შემდეგ რამდენჯერ გაიარეს თქვენმა თანამშრომლებმა HACCP-ის სისტემის ტრენინგი, გვპასუხობს, რომ მათ თანამშრომლებს არ გაუვლიათ ეს ტრენინგი, გამოკითხულთა მესამედზე მეტს (36%) უჭირს პასუხის გაცემა, გამოკითხულთა 14,3% გვპასუხობს, რომ მათმა თანამშრომლებს ერთხელ გაიარს ტრენინგი, ხოლო 7,4%-მა ორჯერ გაიარა ტრენინგი.

დიაგრამა 16

გთხოვთ, მითხრათ, 2021 წლის 1 ივნისის შემდეგ რამდენჯერ გაიარეს თქვენმა თანამშრომლებმა ტრენინგი HACCP-ის სისტემაზე?



კვლევის ძირითადი მიგნებები

- კვლევაში მონაწილეობა მიიღეს მცხეთა-მთიანეთის რეგიონში მოქმედმა ბიზნესოპერატორმა (რესტორნები და კაფეები, სასტუმროსა და მაღაზიების კვების ობიექტები, საცხობები, სურსათის გადამამუშავებელი საწარმო) და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებმა;
- გამოკითხულ რესპონდენტთა 46%-ზე მეტი არ იცოდა რას გულისხმობს საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა - HACCP. რესპონდენტთა თითქმის 44%-მა დაადასტურა აღნიშნული ინფორმაციის ცოდნა;
- მათგან ვინც ფლობდა HACCP-ის სისტემის შესახებ ინფორმაციას, 32% აღნიშნავდა, რომ ობიექტზე უკვე დანერგილი აქვთ შესაბამისი სტანდარტები, ხოლო 5% დანერგვის პროცესშია;
- რესპონდენტები, რომლებმაც უკვე დანერგეს ან დანერგვის პროცესში იყვნენ, ასახელებდნენ იმ პრობლემებს, რომლებიც შეხვდათ. მათი მეხუთედი (20.2%) აღნიშნავდა, რომ პრობლემები საერთოდ არ შეხვედრიათ, მათგან ნაწილი (2%) აღნიშნავდა, რომ ან ადამიანური რესურსის პრობლემა ჰქონდათ, ან ცოდნის ნაკლებობა (1%), უმრავლესობას კი გაუჭირდა აღნიშნულ კითხვაზე პასუხის გაცემა.
- კვლევის მონაწილეებიდან, რომელთაც არ ჰქონდათ დანერგილი HACCP-ის სისტემა, თითქმის მესამედი (27.6%) ადასტურებდა, რომ ფლობდა ინფორმაციას HACCP-ის სისტემის დანერგვის ვალდებულებასთან დაკავშირებით;
- რესპონდენტთა უმრავლესობის (62.5%) თქმით, HACCP-ის სისტემის დანერგვის ვალდებულების შესახებ ინფორმაცია (62.5%) სურსათის ეროვნული სააგენტოსგან მიიღეს. სწორეს „სეს“ წარმოადგენს რესპონდენტთა თითქმის 90%-სთვის ინფორმაციის მიღების ყველაზე სანდო, ხელმისაწვდომ, კომფორტულ და მისაღებ წყაროს.
- გამოკითხული ბიზნესოპერატორების 31.5%-ის თქმით, HACCP-ის სისტემის თემატიკასთან დაკავშირებით, სურსათის ეროვნული სააგენტოს სპეციალისტებმა მათთან ჩატარეს შეხვედრა. რესპონდენტთა 22.7% კი აღნიშნავს, რომ ჩატარდა შეხვედრა, მაგრამ არა ამ თემაზე, გამოკითხვაში მონაწილეთა 12%-თან კი საერთოდ არ განხორციელებულა ვიზიტი.

-
- რაოდენობრივი კვლევის თანახმად, აღმოჩნდა, რომ უშუალოდ HACCP-ის სისტემის დანერგვის საკითხთან დაკავშირებით, სურსათის ეროვნული სააგენტოს საერთოდ არ შეუმონშებია ბიზნესოპერატორთა 15%;
 - კვლევის შედეგად დადგინდა, რომ ბიზნესოპერატორებიდან, რომელთაც დანერგილი ჰქონდათ HACCP-ის სისტემა, უმრავლესობის (42.3%) თქმით, მათ თანამშრომლებს საერთოდ არ გაუვლიათ ტრენინგი HACCP-ის სისტემის შესახებ. მიზეზად დაასახელეს კადრების გადინება, ახალი კადრების დასატრენინგებლად კი ფულადი სახსრების სიმწირე.
 - რაც შეეხება სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებს, გამოკითხულთა უმეტესობას დანერგილი აქვს HACCP-ის სისტემა, ნაწილი კი დანერგვის პროცესშია.
 - დაწესებულებების დირექტორები აღნიშნავენ, რომ შექმნილი აქვთ HACCP-ის ჯგუფები, რომელთაც თავად ხელმძღვანელობენ და ამავდროულად, ჯგუფის წევრებთან ერთად გავლილი აქვთ შესაბამისი ტრენინგი.
 - ვიზუალური დათვალიერების შედეგად, მათი უმრავლესობა ინფრასტრუქტურულად მოწესრიგებული და შესაბამისი ინვენტარით არის აღჭურვილი. თუმცა, რეგიონში არის ისეთი საჯარო სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებები, რომლებიც სარემონტო, ძველ შენობებში ფუნქციონირებს, აქვთ პატარა სივრცე და ინვენტარის ნაკლებობა, რის გამოც, სრულყოფილად ვერ აკმაყოფილებენ HACCP-ის სისტემით მოთხოვნი სტანდარტებს. (მაგ. ზოგიერთ მათგანს არ აქვს გამოსაცვლელი ოთახი, ზოგიერთს იზოლირებული სველი წერტილი სამზარეულოში მომუშავე პერსონალისთვის, ერთეულ შემთხვევაში მოუწესრიგებელი იატაკი და ცხელი წყლის არქონა).
 - სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებების დირექტორები აღნიშნავენ, რომ მათ მუდმივად ამონშებთ სურსათის ეროვნული სააგენტო და შესაბამის რეკომენდაციებსა თუ შენიშვნებს აძლევს. თუმცა, მათი თქმით, დაწესებულებაში ცვლილებების (განსაკუთრებით, ინფრასტრუქტურული) განხორციელება ან მსხვილი აღჭურვილობის შეძენა მათ შესაძლებლობებს აღემატება, რადგან დაწესებულებები ცენტრალიზებულად, გაერთიანებიდან, მუნიციპალიტეტებისგან იმართება. თუმცა, რესპონდენტები აღნიშნავენ, რომ ყველა საკითხის შესახებ მათი გაერთიანების ხელმძღვანელები ინფორმირებულნი არიან. მოთხოვნების შესაბამისად, შესაძლებლობის ფარგლებში, მუდმივად მიმდინარეობს მატერიალურ-ტექნიკური განახლება. თუმცა, ამ დრომდე მაინც რჩება პრობლემები, რომელიც უმეტეს შემთხვევაში გამოწვეულია სარემონტო შენობებიდან გამომდინარე.

რეკომენდაციები

რეკომენდაცია 1

სსიპ – სურსათის ეროვნულ სააგენტოს

უზრუნველყოს ობიექტის გადამონმება დროულად, შეფასების შესაბამის აქტში მითითებული არაკრიტიკული შეუსაბამობის აღმოსაფხვრელად მიცემული დროის გასვლის შემდეგ. რათა ბიზნესოპერატორები დარწმუნდნენ, რომ მათ მიერ განეული ღონისძიებები კანონთან შესაბამისობაშია.

ასევე, უზრუნველყოფილი იქნას განმეორებითი ვიზიტები, რადგან ერთხელ გამოსწორებული შეუსაბამობა არ დაუბრუნდეს საწყის ეტაპს;

რეკომენდაცია 2

სსიპ – სურსათის ეროვნულ სააგენტოს

ობიექტის შემონმება მოხდეს საფუძვლიანად. არ უნდა იქნას საკმარისად მიჩნეული მხოლოდ HACCP-ს სწავლების სერტიფიკატი. გამოიკითხონ თანამშრომლები, რამდენად აქვთ შესაბამისი ინფორმაცია და ცოდნა სისტემის შესახებ. გადამონმდეს საფრთხის ანალიზის და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების გეგმის დოკუმენტების სისწორე და ობიექტთან მათი შესაბამისობა;

რეკომენდაცია 3

სსიპ – სურსათის ეროვნულ სააგენტოს

სურსათის ეროვნულმა სააგენტომ უზრუნველყოს საინფორმაციო შეხვედრები, სადაც სავალდებულო იქნება კვების სექტორის წარმომადგენელთა სრულად დასწრება. განემარტოთ, როგორც HACCP-ის ზოგადი მოთხოვნები, ასევე მისგან მიღებული სიკეთეები, რათა შეიცვალოს შეხვედულება რომ სისტემის დანერგვა მხოლოდ ჯარიმის თავიდან ასაცილებლად დაა საჭირო;

რეკომენდაცია 4

სსიპ – სურსათის ეროვნულ სააგენტოს

საფუძვლიანად შემოწმდეს ყველა ობიექტი თუ არის აღჭურვილი თბილი და ცივი წლის შემრევებით და კანალიზაციის შიდა სისტემით. რადგან მცირე ობიექტების უმეტესობა ძველ ან კუსტარულად მოწყობილ შენობებში მდებარეობს, ხშირია წყალგაყვანილობის სისტემების არარსებობა. ასევე გვხვდება კუსტარულად დამზადებული სადრენაჟე სისტემის მხოლოდ სახურავი, ვიზუალური დამაჯერებლობისთვის;

რეკომენდაცია 5

სსიპ – სურსათის ეროვნულ სააგენტოს

უზრუნველყოფილი უნდა იყოს წყლის ხარისხის შემოწმება სააგენტოს წარმომადგენლების მხრიდან ობიექტზე უშუალო ვიზიტის და წყლის სინჯის ამგვარად აღებით, რათა გამოირიცხოს წყლის ლაბორატორიული ანალიზისთვის სხვა წყლის ნიმუშის ჩაბარება;

რეკომენდაცია 6

სსიპ – სურსათის ეროვნულ სააგენტოს

შემოწმდეს მომსახურე პერონალის მიერ გავლილი სამედიცინო შემოწმების დამადასტურებელი დოკუმენტები, რადგან ხშირ შემთხვევაში ასეთი ან არ არსებობს, ან გაცემულია მხოლოდ ზოგადი ფორმით, სადაც არ არის მითითებული ტუბერკოლიოზის, აივ ინფექციების, ჰეპატიტების და დერმატოლოგის მიერ გაცემული დასკვნა;

რეკომენდაცია 7

სსიპ – სურსათის ეროვნულ სააგენტოს

სურსათის მწარმოებელი ობიექტების შემოწმება მოხდეს ჯაჭვური პრინციპით. მაგალითად, თუ ობიექტზე აღმოჩნდა პროდუქტი, რომელსაც არ აქვს ქართულენოვანი ეტიკეტიანი, წარმოშობის სერტიფიკატი და ა.შ ობიექტის დასაწესრიგებასთან ერთად, მოხდეს აღნიშნული პროდუქტის წარმომავლობის შესწავლა და მისი შექმნის ადგილის გადამოწმება;

რეკომენდაცია 8

სსიპ – სურსათის ეროვნულ სააგენტოს

გაკეთდეს ადგილობრივი ფერმერების სია;

სოფლის მეურნეების პირველადი პროდუქციის მწარმოებლებს გაენიოს ინფორმაციული დახმარება, რათა შეძლონ, მათ მიერ წარმოებული პროდუქცია იყოს უვნებელი და მოიპოვონ უვნებლობის დამადასტურებელი დოკუმენტი.

ბიზნესოპერატორებს ექმნებათ პრობლემა რომ შეიძინონ ნედლი რძისგან დამზადებული ყველი, ადგილობრივი მწარმისგან, უვნებლობის დამადასტურებელი დოკუმენტის არარსებობის გამო; ისინი იძულებულნი არიან, იყიდონ, რძის პროდუქტი, რომელიც არის ჯანმრთელობის უსაფრთხო მაგრამ ხაჭაპურის დასამზადებლად არის უხარისო, რადგან ვერ აკმაყოფილებს მომხმარებლის მოთხოვნებს;