„HACCP-ისა და ISO სტანდარტების დანერგვის ხელშეწყობა აჭარის რეგიონში“

ახალგაზრდა მეცნიერთა კავშირმა „ინტელექტმა“ დაიწყო ახალი პროექტის – „HACCP-ისა და ISO სტანდარტების დანერგვის ხელშეწყობა აჭარის რეგიონში“ განხორციელება. პროექტის მიზანია საქართველოს ევროინტეგრაციული პროცესების ხელშეწყობა საქართველოში სასურსათო და ცხოველთა საკვების წარმოების სფეროში არსებული სტანდარტების ევროპულ სტანდარტებთან ჰარმონიზაციის საშუალებით.

პროექტის ფარგლებში ტრენინგები ჩაუტარდება აჭარის რეგიონში სოფლის მეურნეობის სფეროში მოქმედ ბიზნესოპერატორებს, საჯარო მოხელეებს, დაინტერესებული არასამთავრობო ორგანიზაციების წარმომადგენლებსა და მოქალაქეებს HACCP-ისა და ISO სტანდარტების შესახებ. ამავე პროექტის ფარგლებში მომზადდება და მეწარმეებს გადაეცემა HACCP-ისა და ISO სტანდარტების დანერგვის პრაქტიკული სახელმძღვანელო.

იმაზე, თუ რამდენად მნიშვნელოვანია პროექტის – „HACCP-ისა და ISO სტანდარტების დანერგვის ხელშეწყობა აჭარის რეგიონში“ – განხორციელება, გვესაუბრა ახალგაზრდა მეცნიერთა კავშირ „ინტელექტის“ ეკონომისტი და პროექტის საკონსულტაციო ოფიცერი დავით არძენაძე:

– ბატონო დავით, რატომ გაჩნდა პროექტი - „HACCP-ისა და ISO სტანდარტების დანერგვის ხელშეწყობა აჭარის რეგიონში“ განხორციელების იდეა?

საქართველოსა და ევროკავშირს შორის გაფორმდა ასოცირების ხელშეკრულება, რომლის თანახმადაც საქართველომ საკუთარ თავზე აიღო რიგი პასუხისმგებლობები, რომელთა შორისაც მნიშვნელოვანი ადგილი უკავია სურსათისა და ცხოველთა საკვების წარმოების სფეროში ურთიერთობების მონესრიგებას. ამოქმედდა ახალი რეგულაციები, რომელთა დანერგვაც ბიზნესის კონკრეტული სეგმენტებისათვის აუცილებელი გახდა. მიუხედავად რეგულაციების ამოქმედებისა, ბიზნესოპერატორების უმრავლესობას არ გაჩნია სათანადო ინფორმაცია, ცოდნა, კომპეტენცია და ფინანსური რესურსები, რათა დამოუკიდებლად უზრუნველყონ სტანდარტების დანერგვა საკუთარ საწარმოებში. აღნიშნული კი სამომავლოდ სახელმწიფო უწყებების მხრიდან განაპირობებს როგორც ფულადი სანქციების დაკისრებას, ასევე საწარმოთა საქმიანობის შეჩერებას.

– რამდენად არის შესაძლებელი აჭარის რეგიონში HACCP-ის სტანდარტების დანერგვა?

– როგორც მოგეხსენებათ, აჭარის რეგიონში მოქმედებს სურსათის ეროვნული სააგენტოს აჭარის რეგიონალური სააგენტო, რომელიც აქტიურად მუშაობს სურსათის წარმოების სფეროში სტანდარტების კონტროლისა და დანერგვის ხელშეწყობის მიმართულებით. აღნიშნული პროექტის ფარგლებში უზრუნველყოფილი იქნება როგორც ბიზნესსუბიექტორის წარმომადგენელთა გადამზადება, ასევე იმ სამთავრობო და არასამთავრობო სექტორის წარმომადგენელთა გადამზადებაც, რომელთაც აქტიური შეხება აქვთ ბიზნესის ზემოაღნიშნული სეგმენტის წარმომადგენლებთან.

პროექტის ფარგლებში შეიქმნება HACCP-ის სახელმძღვანელო და HACCP-ის პროცესების აღრიცხვისა და მონიტორინგის კომპიუტერული პროგრამა. ასევე ჩამოყალიბდება აღნიშნული მიმართულებით გადამზადების ტრენინგცენტრი, რომელიც მოემსახურება იმ ბენეფიციარებს, რომლებიც პირველ ეტაპზე ვერ მიიღებენ პროექტში მონაწილეობას.

ყოველივე ზემოაღნიშნული უზრუნველყოფს პროცესების დაჩქარებას და HACCP-ის სტანდარტების დანერგვის მტკივნეული გვერდითი ეფექტების შემცირებას.

– რა შედეგს ელოდებით პროექტის წარმატებით განხორციელების შემდეგ?

– დაჩქარდება სახელმწიფოს მიერ ევროკავშირის წინაშე აღებული ვალდებულებების შესრულების პროცესი;

გაიზრდება სამიზნე ჯგუფების ინფორმირებულობის დონე HACCP და ISO სტანდარტების არსის და იმპლემენტაციის ასპექტებთან დაკავშირებით.

ორგანიზაციაში ჩამოყალიბდება HACCP-ის სტანდარტების შემსწავლელი მუდმივმოქმედი ტრენინგცენტრი, რომელიც სამომავლოდ მოემსახურება სხვა ბიზნესოპერატორებს.

რეგიონში ჩამოყალიბდება არასამთავრობო ორგანიზაციების ჯგუფი, რომელიც პროექტის დასრულების შემდეგაც გააგრძელებს ბიზნესოპერატორების სწავლებასა და კონსულტირებას, საქართველოს კანონმდებლობის მოთხოვნების შესრულების მონიტორინგს HACCP და ISO სტანდარტების დანერგვასთან დაკავშირებით.

ჩვენ ღრმად ვართ დარწმუნებული, რომ ეს პროექტი გახდება უსაფრთხოების სტანდარტების დანერგვის საფუძველი აჭარის რეგიონში. ამ მნიშვნელოვანი ნვლილისთვის მინდა მადლობა გადავუხადო ლიტვის რესპუბლიკის საელჩოს საქართველოში, რომლის ფინანსური მხარდაჭერითაც ხორციელდება ეს პროექტი.

– რა არის HACCP-ი?

_ HACCP-ს (საფრთხის ანალიზი და კრიტიკული საკონტროლო წერტილები) მეთოდი გამოიყენება მთელი მსოფლიოს მასშტაბით სურსათის წარმოებაში.

HACCP-ს პრინციპები, რომლებიც შემუშავებულია ჯანმრთელობის მსოფლიო ორგანიზაციისა (WHO) და გაეროს სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაციის (UNFAO) „კოდექს ალიმენტარიუსის“ კომისიის მიერ, რომელიც მოითხოვს, საფრთხეებისა და რისკების ანალიზის სისტემური მიდგომის გზით, ორგანიზაციამ ჩამოაყალიბოს შედეგიანი სურსათის უვნებლობის სისტემა.

სურსათის წარმოების უვნებლობის სისტემაში საფრთხეებისა და რისკების ანალიზის სისტემური მიდგომა უფრო მეტად მიმართულია ფიზიკური, ქიმიური და ბიოლოგიური საფრთხეების წარმოქმნის წყაროების პრევენციის უზრუნველყოფაზე, ვიდრე საბოლოო პროდუქტის კონტროლზე.

სტანდარტი გამოიყენება სურსათის წარმოებაში სურსათის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად პოტენციური საფრთხეების იდენტიფიკაციის მიზნით, რათა შემცირდეს ან აღმოიფხვრას საფრთხის წარმოშობის რისკი იმ მნიშვნელოვან ეტაპებზე, რომლებსაც ვუწოდებთ კრიტიკულ საკონტროლო წერტილებს (CCP's). სისტემა გამოიყენება სურსათის წარმოებისა და მომზადების ნებისმიერ ეტაპზე.

– ვის შეუძლია გამოიყენოს HACCP-ი?

– HACCP-ს გამოყენება შეუძლია ნებისმიერ ორგანიზაციას, რომელიც მონაწილეობს სურსათის ნაწარმის მწოდების ჯაჭვში.

HACCP-ის უპირატესობები:

• **ვალდებულება** – სასურსათო ჯაჭვში მონაწილე კომპანიებმა უფრო მკაფიოდ უნდა შეძლონ შედეგიანი HACCP-ს სისტემის დემონსტრირება. გარდა ამისა, სურსათის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად ოფიციალური მიდგომის ვალდებულების აღება დაგეხმარებათ წარმოჩინოთ თქვენი ვალდებულება საკანონმდებლო მოთხოვნებთან მიმართებაში, რადგან ეროვნული კანონმდებლობა მოითხოვს HACCP სისტემას.

• **ნდობა** – თქვენი კლიენტებისა და სხვა დაინტერესებული მხარეებისა, რომლებიც ხედავენ სურსათის უვნებლობის მიმართ თქვენს სერიოზულ მიდგომას.

• **კონკურენტუნარიანობა** – თქვენს კონკურენტებთან შედარებით თქვენ გახდებით გამორჩეული, რაც საშუალებას მოგცემთ, გახდეთ სანდო მომწოდებელი.

HACCP-ი არ მოეთხოვება: პირველად წარმოებას; საბაყალო მაღაზიებს; ბაზრებს; ბაზრობებს; ბარებს; სავაჭრო ავტომატებს.

„კოდექს ალიმენტარიუსის“ („კოდექს ალიმენტარიუსი“ ლათინურიდან Codex Alimentarius, **რაც „საკვების კოდექსს“ ნიშნავს) არის საერთაშორისოდ აღიარებული სტანდარტების, ნორმების, სახელმძღვანელო მითითებებისა და რეკომენდაციების კრებული სურსათის შემადგენლობის, სურსათის წარმოებისა და უვნებლობის სფეროში) მიხედვით, საწარმოში „ჰასაპის“ სისტემის დანერგვა შვიდი ლოგიკური ნაბიჯისგან შედგება:**

• პროდუქტისა და მისი მომზადების ტექნოლოგიის შესწავლა, რათა გამოვლინდეს ყველა შესაძლო საფრთხე (დეფექტი), რაც ამ პროდუქტს შეიძლება სჭირდეს;

• პროდუქციის წარმოების ხაზზე იმ სტადიების გამოვლენა, როცა ეს დეფექტი შეიძლება წარმოიშვას - ე.წ. კრიტიკული სტადიების/წერტილების დადგენა;

• ყოველი „კრიტიკული წერტილისთვის“ რაიმე ისეთი პარამეტრის შერჩევა, რომლის საშუალებით შესაძლებელია გაკეთდეს დასკვნა, წარმოიშვა პროდუქტის დეფექტი (ანუ დაირღვა უვნებლობა) თუ არა - მაგალითად ვიზუალური დათვალიერება, ტემპერატურის გაზომვა, სწრაფი მიკრობიოლოგიური ან ფიზიკო-ქიმიური ტესტი, ან თუნდაც სამაცივრო კამერის კარის ღიობის ხანგრძლივობა. ამ პარამეტრს „კრიტიკული პარამეტრი“ ეწოდება. უნდა დადგინდეს ამ პარამეტრის ზღვრული მნიშვნელობა, რომლის გადაჭარბებისას ჩაითვლება, რომ პროდუქტი დეფექტურია (აღარ არის უვნებელი);

• ყოველ კრიტიკულ წერტილში უნდა აენყოს წუნის კონტროლის სისტემა – ანუ ოპერატორი ან ავტომატი, რომელიც რეგულარულად ამოწმებს კრიტიკულ პარამეტრს და თუკი იგი დადგენილ ზღვარს აჭარბებს – დაიწუნებს პარტიას;

• იმ ღონისძიების დადგენა, რომელიც ხორციელდება დაწუნებული პარტიის მიმართ – ეს შეიძლება იყოს მთელი პარტიის ხელახლა მოხარშვა, ან სხვაგვარი გადამუშავება, ან განადგურება ან სხვა;

• მეტი საიმედოობისთვის უნდა დაწესდეს ორმაგი დაცვა – შემმოწმებელთა კონტროლი – რეგულარული, რუტინული პროცედურა, რომლითაც მოწმდება, თუ რამდენად გულდასმით და უწყვეტად მუშაობს წუნის კონტროლის სისტემა ყოველ კრიტიკულ წერტილზე;

• უფრო მეტი საიმედოობისთვის და აგრეთვე შესაძლო პრეტენზიების განსახილველად ან თუნდაც ბაზარზე მავნე სურსათის მოხვედრის ყველა ფაქტის გამოსაძიებლად აუცილებელია ყველა ეტაპის დოკუმენტირება-აღრიცხვა – ვინ და როდის შეამოწმა, რა პარამეტრი, რა მნიშვნელობა მიიღო, რა ზომები განახორციელა. გულდასმით უნდა ინარმოებოდეს აღრიცხვის ჟურნალები, სადაც ეს ყველაფერი იწერება. ეს ჟურნალები, მოთხოვნის შემთხვევაში, სახელმწიფო ინსპექტორებისთვისაც უნდა იყოს ხელმისაწვდომი.

HACCP-თან ერთად ასევე მნიშვნელოვანია ISO სტანდარტების დანერგვაც.

ISO-ს სტანდარტები ნდობასთან ასოცირდება. კომპანიას, რომელიც ISO 9001:2000 სტანდარტის სერტიფიკატის მფლობელია, უმაღლესი ხარისხის პროდუქცია აქვს. სანამ კომპანიას ხარისხის სერტიფიკატი მიენიჭება, მანამდე წინასასერტიფიკაციო სამუშაოები ტარდება. ამ დროს ყურადღება ექცევა ტექნიკურ უზრუნველყოფას, თუ რამდენად გამართულია სანარმო, რამდენად აკმაყოფილებს იმ ტექნიკურ მოთხოვნებს, რასაც ISO-ს სტანდარტი ითხოვს. გარდა ტექნიკური უზრუნველყოფისა, სტანდარტის დასანერგად აუცილებელია კომპანიას ჰყავდეს შესაბამისი კადრი, რადგან სისტემის შემუშავება არ ხდება მხოლოდ კონსულტანტის მიერ, ამ პროცესში სანარმოს კადრიც უნდა ჩაერთოს. ISO-ს ხარისხის მენეჯმენტის სერტიფიკატი უპირველესად არის ნდობა, მომხმარებელზე ორიენტირებულობა. ვინაიდან ISO-ს სტანდარტი საერთაშორისოა, იგი ხშირად საშვის ფუნქციასაც ასრულებს კომპანიისთვის.

„ჰიგიენისა და წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა, HACCP-ის სისტემების შემუშავება და დანერგვა“

ახალგაზრდა მეცნიერთა კავშირი „ინტელექტი“ აჭარის რეგიონში მოქმედ მეწარმეებსა და სამოქალაქო საზოგადოების ორგანიზაციების წარმომადგენლებს იწვევს ტრენინგზე – „ჰიგიენისა და წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა, HACCP-ის სისტემების შემუშავება და დანერგვა“.

ტრენინგზე განიხილება შემდეგი საკითხები:

- ეროვნული და საერთაშორისო კანონმდებლობა სურსათის უვნებლობის სფეროში;
- წინასწარი აუცილებელი (პრერეკვიზიტული) პროგრამები - GHP&GMP;
- HACCP-ის დანერგვის წინაპირობები;
- HACCP-ის პრინციპების მიმოხილვა სხვადასხვა სექტორისათვის.

ტრენინგის შემდეგ მონაწილეებს გადაეცემათ HACCP-ის სახელმძღვანელო და საწარმოო პროცესის სრული ჯაჭვის აღრიცხვიანობის ელექტრონული პროგრამა.

ბიზნესოპერატორების შერჩევა უკვე მიმდინარეობს.
ტრენინგში მონაწილეობა უფასოა, მსმენელთა რაოდენობა – შეზღუდული.

ტრენინგში მონაწილეობის მისაღებად დაგვიკავშირდით:
ტელ.: (422) 24 16 40; მობ.: 591 98 93 76
მისამართი: ბათუმი, აღმაშენებლის ქ. №13.

ტრენინგი ხორციელდება ახალგაზრდა მეცნიერთა კავშირ „ინტელექტის“ მიერ, პროექტის – „HACCP-ისა და ISO სტანდარტების დანერგვის ხელშეწყობა აჭარის რეგიონში“ - ფარგლებში, ლიტვის რესპუბლიკის საელჩოს ფინანსური მხარდაჭერით. პროექტის პარტნიორია აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.

მასალა მომზადებულია პროექტის – „HACCP-ისა და ISO სტანდარტების დანერგვის ხელშეწყობა აჭარის რეგიონში“ ფარგლებში. პროექტს ახორციელებს ახალგაზრდა მეცნიერთა კავშირი „ინტელექტი“, საქართველოში ლიტვის რესპუბლიკის საელჩოს ფინანსური მხარდაჭერით. ტექსტში მოყვანილი მოსაზრებები შეიძლება არ ემთხვეოდეს ლიტვის რესპუბლიკის საელჩოს პოზიციას.