„ერთი ნაბიჯით წინ, ერთი ნაბიჯით უკან“

ახალგაზრდა მეცნიერთა კავშირმა „ინტელექტმა“ პროექტი „HACCP-ისა და ISO სტანდარტების დანერგვის ხელშეწყობა აჭარის რეგიონში“ წარმატებით განახორციელა. პროექტი მიზნად ისახავდა საქართველოს ევროინტეგრაციული პროცესების ხელშეწყობას საქართველოში სასურსათო და ცხოველთა საკვების წარმოების სფეროში არსებული სტანდარტების ევროპულ სტანდარტებთან ჰარმონიზაციის საშუალებით – აჭარის რეგიონში მოქმედი სასურსათო და ცხოველთა საკვების მწარმოებელთა და საჯარო მოხელეთა ინფორმირებულობის დონის ამაღლებას HACCP-ისა და ISO სტანდარტებთან მიმართებაში; აჭარის რეგიონში მოქმედი სასურსათო და ცხოველთა საკვების მწარმოებელთა და სწავლებისა და კონსულტირების სისტემის ჩამოყალიბებას HACCP-ისა და ISO სტანდარტების იმპლემენტაციის საკითხებთან დაკავშირებით; HACCP-ისა და ISO სტანდარტების იმპლემენტაციის არასახელმწიფო მონიტორინგის სისტემის ჩამოყალიბების ხელშეწყობას.

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

პროექტის ფარგლებში გაფორმდა „ურთიერთთანამშრომლობის მემორანდუმი“ ახალგაზრდა მეცნიერთა კავშირ „ინტელექტსა“ და აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტროს შორის; ტრენინგი ჩაუტარდათ რეგიონში მოქმედ ბიზნესოპერატორებს, საჯარო მოხელეებს, დაინტერესებულ არასამთავრობო ორგანიზაციების წარმომადგენლებს; მომზადდა და გამოიცა HACCP-ისა და ISO-ს სტანდარტების დანერგვის პრაქტიკული სახელმძღვანელო, რომელიც მეწარმეებს გადაეცათ; წარმოების პროცესის სრულყოფისა და გამარტივებისათვის შეიქმნა სპეციალური Soft-ი; დაიწყო და დღემდე მიმდინარეობს HACCP-ისა და ISO-ს სტანდარტების დანერგვის პროცესის მონიტორინგი პროექტის მონაწილე ორგანიზაციებში (ბიზნესოპერატორებში).

„ჩვენ მიერ განხორციელებული პროექტი, რომელიც დაფინანსებული იყო ლიტვის რესპუბლიკის საელჩოს მიერ, თავისი არსით იყო უნიკალური. ამ პროექტით შევქმენით პრეცედენტი ფაქტისა, თუ როგორ შეიძლება არასამთავრობო ორგანიზაციების მხრიდან ბიზნესის მხარდაჭერა და მათთვის ტექნიკური (კომპიუტერული პროგრამა, HACCP-ის სახელმძღვანელო) და თეორიული ცოდნის (HACCP-ის ტრენინგების ჩატარება) გაღრმავება საკანონმდებლო რეგულაციების კუთხით.

პროექტის „HACCP-ისა და ISO-ს სტანდარტების დანერგვის ხელშეწყობა აჭარის რეგიონში“ სიცოცხლისუნარიანობის განმსაზღვრელ ფაქტორს წარმოადგენენ პროექტში მონაწილე აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტროს საინფორმაციო-საკონსულტაციო სამსახურის თანამშრომლები, რომლებიც თავიანთი საქმიანობის განხორციელებისას აჭარის რეგიონში მოქმედ ბიზნესოპერატორებს გაუწევენ კონსულტაციებს HACCP-ის მოთხოვნების სტანდარტიზაციის დაცვის კუთხით.

ჩვენ თამამად შეგვიძლია განვაცხადოთ, რომ ამ პროექტით ხელი შევუწყეთ ბიზნესის წინსვლას აჭარის რეგიონში.“ – ასე აფასებს უკვე განხორციელებულ პროექტის კოორდინატორი დავით უზოიანი.

თანამშრომლობის მემორანდუმი

ახალგაზრდა მეცნიერთა კავშირმა „ინტელექტმა“ პროექტის – „HACCP-სა და ISO-ს სტანდარტების დანერგვის ხელშეწყობა აჭარის რეგიონში“, სპეციალურად აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტროს თანამშრომლებისთვის პრეზენტაცია გამართა. პრეზენტაციას აჭარის სოფლის მეურნეობის მინისტრი ზაურ ფუტკარაძე, სამინისტროს თანამშრომლები და ხულოს, შუახევის, ქედის, ხელვაჩაურისა და ქობულეთის მუნიციპალიტეტების საინფორმაციო-საკონსულტაციო სამსახურების წარმომადგენლები ესწრებოდნენ.

პროექტის – „HACCP-სა და ISO-ს სტანდარტების დანერგვის ხელშეწყობა აჭარის რეგიონში“ პრეზენტაციის დასრულებისთანავე ახალგაზრდა მეცნიერთა კავშირ „ინტელექტსა“ და აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტროს შორის თანამშრომლობის მემორანდუმი გაფორმდა. „ინტელექტის“ გამგეობის თავმჯდომარემ ლევან გობაძემ და აჭარის სოფლის მეურნეობის მინისტრმა ზაურ ფუტკარაძემ დოკუმენტს ხელი საზეიმოდ მოაწერეს.

ერთობლივი თანამშრომლობის მიზანს წარმოადგენს „HACCP-სა და ISO-ს სტანდარტების დანერგვის ხელშეწყობა აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტერიტორიაზე მოქმედ სურსათისა და ცხოველთა საკვების მწარმოებელ საწარმოებში.

საინფორმაციო-საკონსულტაციო დეპარტამენტის სპეციალისტები დაინტერესებულ ბიზნესოპერატორებს კონსულტაციებს HACCP-ისა და ISO-ს სტანდარტების დანერგვის საკითხებზე პროექტის დასრულების შემდეგაც გაუწევენ.

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

ტრენინგი „ჰიგიენისა და წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა, HACCP-ის სისტემების შემუშავება და დანერგვა“ აჭარის რეგიონში მოქმედმა ბიზნესოპერატორებმა და აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტროს საინფორმაციო-საკონსულტაციო დეპარტამენტისა და სოფლის მეურნეობის განვითარების დეპარტამენტის თანამშრომლებმა გაიარეს. ტრენინგი სამი დღის განმავლობაში მიმდინარეობდა და მას IFC-ის წარმომადგენელი ნათია მგელაძე უძღვებოდა.

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

ტრენინგს ესწრებოდა შპს „მაჭახელას“ დირექტორი თამაზ კახიძე. „მაჭახელა“ თაფლს აწარმოებს და ევროპულ ბაზარზე გასვლას გეგმავს. „თუ HACCP-ის სტანდარტები არ იქნება დანერგილი, ჩვენი პროდუქცია ვერ გავა ევროპულ ბაზარზე. პირადად მე სურსათის უვნებლობის ტრენინგი გავიარე ისრაელსა და ამერიკაში. საქართველოში „ინტელექტის“ მიერ ორგანიზებული ტრენინგი „ჰიგიენისა და წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა, HACCP-ის სისტემების შემუშავება და დანერგვა“ გავიარე, რომელიც კონკრეტულად HACCP-ის დანერგვაზეა ორიენტირებული. ტრენინგი ძალიან საინტერესო იყო და მაქსიმალურად შევეცდები აქ მიღებული ცოდნა რეალურად გამოვიყენო ჩემს საწარმოში“, – განაცხადა თამაზ კახიძემ.

მალე აჭარის რეგიონიდან ქართულ ბაზარზე შპს „ნატურალ პროდუქცია“ რძის პროდუქტებით დამკვიდრდება. ტრენინგი „ჰიგიენისა და წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა, HACCP-ის სისტემების შემუშავება და დანერგვა“ შპს-ს დირექტორმა არკად კახაძემაც გაიარა. იგი მიიჩნევს, რომ „ეს ტრენინგი რძის პროდუქტების წარმოებაში სურსათის უვნებლობის დაცვისათვის ძალზე მნიშვნელოვანია. HACCP-ი უმთავრესი სისტემაა, რომელიც საწარმოებში უნდა იყოს დაცული. ეს პროდუქციის მაღალ ხარისხსა და კომპანიის სანდოობაზე მიუთითებს. ვფიქრობ, მსგავსი ტრენინგები ჯაჭვური ხასიათის უნდა იყოს, რომ მწარმოებლებმა კარგად აითვისონ და რეალურად დანერგონ HACCP-ი“.

„აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტროს საინფორმაციო-საკონსულტაციო დეპარტამენტის თანამშრომლებისათვის ეს ტრენინგი ძალიან მნიშვნელოვანია, რადგან ჩვენ ხშირად გვიწევს შეხვედრები ფერმერებთან, აგრობიზნესსექტორის წარმომადგენლებთან. ტრენინგზე – „ჰიგიენისა და წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა, HACCP-ის სისტემების შემუშავება და დანერგვა“ მიღებულ ცოდნას მათ გავუზიარებთ. მადლობა ახალგაზრდა მეცნიერთა კავშირ „ინტელექტს“, რომ საშუალება მოგვცა ბიზნესოპერატორებთან ერთად ჩვენც გაგვევლო ტრენინგი“, – აღნიშნა აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტროს საინფორმაციო-საკონსულტაციო დეპარტამენტის ხელმძღვამელმა კარლო კეკელიძემ.

IFC-ის პროექტის „აგრობიზნესის სტანდარტების საკონსულტაციო პროგრამის“ მენეჯერი მაია თევზაძე ამბობს, რომ „მსგავსი ტრენინგები მნიშვნელოვანია მეწარმეთა ინფორმირებულობის ამაღლების, ცოდნის გაუმჯობესებისა და საკანონმდებლო მოთხოვნების დაკმაყოფილების კუთხით. განსაკუთრებით დღევანდელ პირობებში, როდესაც მიმდინარეობს დარგის რეფორმა და კანონმდებლობის ევროკავშირის ნორმებთან დაახლოება“.

ტრენინგის მონაწილეებს სპეციალური სერტიფიკატები გადაეცათ.

„ვაკონტროლოთ ერთი ნაბიჯით წინ და ერთი ნაბიჯით უკან!“

ნინო ისაკაძე შპს ქართული თევზის კომპანია „სო&კოს“ კომერციული დირექტორია. იგი აქტიურად იყო ჩართული ახალგაზრდა მეცნიერთა კავშირ „ინტელექტის“ მიერ განხორციელებულ პროექტში „HACCP-სა და ISO-ს სტანდარტების დანერგვის ხელშეწყობა აჭარის რეგიონში“. ახლა საკუთარ კომპანიაში HACCP-ის სისტემის დანერგვას გეგმავს და მიიჩნევს, რომ ამ საქმეში „ლომის წვლილი“ „ინტელექტს“ მიუძღვის: „პირველ რიგში, მინდა მადლობა გადავუხადო „ინტელექტს“ იმისათვის, რომ მომცა საშუალება გამეღრმავებინა ცოდნა HACCP-ის სისტემის შესახებ. დიდი ხანია მინდოდა მსგავსი ტრენინგის მოსმენა, რადგან ვიცი, რომ HACCP-ი განუყრელი ნაწილია სამომავლოდ წარმოებისთვის. ეს არის ყოველნაირად დაცული და უვნებელი სისტემა სურსათისთვის. მე, როგორც მომხმარებელი, პირველ რიგში, მინდა უვნებელი პროდუქციით ვიკვებებოდე და საკვები ჩემს ჯანმრთელობას საფრთხეს არ უქმნიდეს. ტრენინგი „ჰიგიენისა და წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა, HACCP-ის სისტემების შემუშავება და დანერგვა“ პირადად ჩემთვის და ჩემი კომპანიისთვის (ასევე სხვა კომპანიებისთვისაც) ძალიან სასარგებლოა. ამ ტრენინგზე ვისწავლეთ, როგორ ავაწყოთ ჩვენი საწარმო ისე, რომ მაქსიმალურად დავიცვათ უსაფრთხოება ჩვენ მიერ წარმოებული პროდუქციის. „ინტელექტის“ ხელშეწყობით მივხვდი, რომ უნდა ვაკონტროლოთ არა მარტო ჩვენი პროდუქტი, არამედ სხვისიც; ვაკონტროლოთ ერთი ნაბიჯით წინ და ერთი ნაბიჯით უკან; ვაკონტროლოთ ჩვენი მომწოდებელი და ვაკონტროლოთ ისიც, ვისაც ჩვენ ვაწოდებთ პროდუქციას, რათა პროდუქციის მოძრაობის ჯაჭვი ვიცოდეთ.“

ნინო ისაკაძისთვის ერთ-ერთი საინტერესო თემა, რომელიც ტრენინგზე მოისმინა, საკანონმდებლო რეგულაციებია: „ნამდვილად საუკეთესო ტრენერია ქალბატონი ნათია მგელაძე. გარდა იმისა, რომ საინტერესოდ კითხულობდა სემინარს, რომელიც სურსათის უვნებლობას ეხებოდა, დეტალურად და საინტერესოდ აგვიხსნა ქართული და ევროპული კანონმდებლობა, რომლებშიც გაწერილია უსაფრთხოების ნორმები და მოთხოვნები“.

შპს ქართული თევზის კომპანია „სო&კოს“ კომერციული დირექტორი მიიჩნევს, რომ საწარმოში კვალიფიციური პირველ რიგში თავად საწარმოს დირექტორი უნდა იყოს. მას უნდა ესმოდეს თანამედროვე მოთხოვნები სურსათის უვნებლობის სფეროში და შეეძლოს დოკუმენტაციის შესაბამისად წარმოება. ჰქონდეს გაწერილი თითოეული თანამშრომლის ინსტრუქცია და კარგად აწყობილი საწარმოო სისტემა.

ნინო ისაკაძე ამბობს, რომ უკვე მზად არის საწარმოში დანერგოს HACCP-ის სისტემა: „აქამდე ზოგადი წარმოდგენა მქონდა HACCP-ზე. ვიცოდი, რატომ არის ეს კარგი და რას მოიცავს, მაგრამ როგორ უნდა დამენერგა, არ ვიცოდი. დღეს უკვე ვიცი, თუ რა ნაბიჯები უნდა გადავდგა იმისთვის, რომ დავნერგო HACCP-ი ჩემს საწარმოში.

HACCP-ის დანერგვა „სო&კო“-ში არ მეჩვენება რთულად, მთავარია მონდომება და ორგანიზების უნარი. პირველ რიგში საჭიროა შევკრიბო კომპეტენტური და შრომისმოყვარე გუნდი, რომელიც გვერდში დამიდგება... ვფიქრობ, ეს არ არის დაკავშირებული დიდ ფინანსებთან.“

ქართულ ბაზარზე შპს ქართული თევზის კომპანია „სო&კო“ ერთი წელია რაც გამოჩნდა. იგი პროდუქციის ექსპორტს ახორციელებს თურქეთსა და ყოფილი საბჭოთა კავშირის ქვეყნებში. კომპანია მიზნად ისახავს საკუთარი პროდუქცია უახლოეს მომავალში ევროპული ქვეყნების ბაზარზეც გაიტანოს, მანამდე კი HACCP-ის სისტემა უნდა დანერგონ.

„ისინი აღჭურვილი არიან სათანადო ცოდნით, რათა კონსულტაცია გაუწიონ ფერმერებს“

ჯამბულ აბულაძე აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტროს სოფლის მეურნეობის განვითარების დეპარტამენტს ხელმძღვანელობს. იგი „ინტელექტის“ მიერ განხორციელებული პროექტის „HACCP-სა და ISO-ს სტანდარტების დანერგვის ხელშეწყობა აჭარის რეგიონში“ ერთ-ერთი ბენეფიციარია.

მიუხედავად იმისა, რომ სოფლის მეურნეობის სამინისტრო არ არის პროდუქციის მწარმოებელი, „ინტელექტის“ მიერ შეთავაზებულ ტრენინგს „ჰიგიენისა და წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა, HACCP-ის სისტემების შემუშავება და დანერგვა“ საინფორმაციო-საკონსულტაციო დეპარტამენტის ათამდე თანამშრომელი დაესწრო, მათ შორის თავად დეპარტამენტის ხელმძღვანელი ჯამბულ აბულაძეც.

„მოგეხსენებათ, რომ ევროკავშირსა და საქართველოს შორის შეთანხმება ითვალისწინებს რიგი რეგულაციების მიღებას. ამ შეთანხმების მიხედვით გათვალისწინებულია სამეთვალყურეო რეგულაცია, საკანონმდებლო ბაზის სრულყოფა. იმისათვის, რომ ჩვენ მოგვეცეს ევრობაზარზე პროდუქციის გატანის შესაძლებლობა, ამისათვის აუცილებელია იმ პირობების გათვალისწინება, რაც უზრუნველყოფს პროდუქციის უსაფრთხოებას – HACCP-ის შესაბამისი სისტემის დანერგვას და შესაბამისი სტანდარტების მიხედვით წარმოებული პროდუქციის ბაზარზე განთავსებას, რომელიც იქნება უვნებელი და უსაფრთხო ადამიანებისათვის.

სოფლის მეურნეობის სამინისტროს აქვს თავისი მნიშვნელოვანი საპასუხისმგებლო როლი და ვალდებულებები. ჩვენი ერთ-ერთი ვალდებულება, ინტერესი და მოწოდებაა, რომ ჩვენს მეწარმეებს, ამ შემთხვევაში მე ვგულისხმობ აგროსექტორში პროდუქციის მწარმოებლებს, მივცეთ სწორი რეკომენდაციები. ინფორმაციის მიღება მნიშვნელოვანია იმდენად, რამდენადაც სოფლის მეურნეობის სამინისტროს თვითონ ფერმერებთან, ასევე აგრომეწარმეებთან სოფლის მეურნეობის დარგში, იგივე გადამამუშავებელ საწარმოებთან აქვს მჭიდრო ყოველდღიური ურთიერთობა. ტრენინგის ორგანიზატორებმა, ვგულისხმობ „ინტელექტის“ ხელმძღვანელობას, ჩემი აზრით, სწორად გათვალეს, რომ ტრენინგის პირველ ეტაპზე ჩართეს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს საინფორმაციო-საკონსულტაციო დეპარტამენტი და მისი განყოფილებები მუნიციპალიტეტებში, წარმომადგენლები, სპეციალისტები, რამდენადაც ისინი ყოველდღიურ ურთიერთობაში არიან აგრომეწარმეებთან და ფერმერებთან. ეს ის ადამიანები არიან, ვინც ყველაზე მეტად შეძლებენ ამ ინფორმაციის მიტანას, კონსულტირებას. ისინი უკვე აღჭურვილნი არიან სათანადო ცოდნით, რათა ფერმერებს გაუწიონ კონსულტაცია და ყველა ის დახმარება აღმოუჩინონ, რაც HACCP-ის სისტემების დანერგვისათვის სჭირდებათ. HACCP-ი თავის თავში მოიცავს სისტემას, რომელიც სტანდარტებსა და მოთხოვნებზეა დაფუძნებული. დღეს უკვე ვიცით პრაქტიკაში როგორ უნდა დანერგონ საწარმოებმა HACCP-ის სისტემა, რომელიც მათი პროდუქციის უვნებლობას უზრუნველყოფს, რომ მერე ბაზარზე არ მოხდეს საფრთხის შემცველი პროდუქცია და შესაბამისად ამით არ შეიბღალოს კომპანიის და ქვეყნის იმიჯი.“

პროექტის „HACCP-ისა და ISO-ს სტანდარტების დანერგვის ხელშეწყობა აჭარის რეგიონში“ ბენეფიციარებმა უკვე დაიწყეს HACCP-ის სისტემის დანერგვა. ახალგაზრდა მეცნიერთა კავშირი „ინტელექტი“ აღნიშნულ პროცესს პროექტის დასრულების შემდეგაც მიადევნებს თვალს.

P.S. „ინტელექტი“ მადლობას უხდის თანამშრომლობისთვის ლიტვის რესპუბლიკის საელჩოს საქართველოში, რომლის ფინანსური მხარდაჭერითაც განხორციელდა პროექტი „HACCP-ისა და ISO-ს სტანდარტების დანერგვის ხელშეწყობა აჭარის რეგიონში“ და იმედოვნებს, რომ სამომავლოდ კვლავაც შევძლებთ თანამშრომლობას.

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