„HACCP-ის პრინციპები, ეს საკმაოდ რეალური პერსპექტივაა“

ახალგაზრდა მეცნიერთა კავშირმა „ინტელექტმა“ პროექტის – „HACCP-ისა და ISO სტანდარტების დანერგვის ხელშეწყობა აჭარის რეგიონში“ – ფარგლებში აჭარაში მოქმედი ბიზნესოპერატორებისათვის ჩაატარა ტრენინგი – „ჰიგიენისა და წარმოების სანიმუშო პრაქტიკა, HACCP-ის სისტემების შემუშავება და დანერგვა“.

ტრენინგს უძღვებოდნენ საერთაშორისო საფინანსო კორპორაციის (IFC) გამოცდილი ექსპერტები IFC-ის აგრობიზნესის სტანდარტების საკონსულტაციო პროგრამის ფარგლებში, რომელიც კომპანიებს სურსათის უვნებლობის პრაქტიკის გაცნობასა და დანერგვაში ეხმარება. ეს საქმიანობა მიზნად ისახავს, ხელი შეუწყოს სურსათის მწარმოებელი კომპანიების კონკურენტუნარიანობის ამაღლებას, გაყიდვების ზრდას და ექსპორტის წახალისებას. IFC-ი მსოფლიო ბანკის ჯგუფის წევრია.

IFC-ის საკონსულტაციო პროგრამების ფარგლებში საქართველოში და მის საზღვრებს გარეთ სხვადასხვა სექტორის სურსათის მწარმოებელ კონპანიას გაეწია მომსახურება სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემების/სქემისა და წარმოების, ჰიგიენის საუკეთესო პრაქტიკის შემუშავებისა და დანერგვის კუთხით.

IFC-ის აგრობიზნესის სტანდარტების საკონსულტაციო პროგრამას სამხრეთ კავკასიაში, ყაზახეთსა და ყირგიზეთში მაია თევზაძე ხელმძღვანელობს. მას პროექტების მართვისა და საკონსულტაციო საქმიანობის 15-წლიანი გამოცდილება აქვს სამხრეთ კავკასიაში. აღნიშნული პროგრამის საშუალებით დახმარება გაუწია კერძო სექტორის 100-ზე მეტ ფირმას ევროპაში და ცენტრალურ აზიაში სურსათის უვნებლობის გაუმჯობესებაში.

რა მდგომარეობაა სურსათის უვნებლობის მიმართულებით საქართველოში, რა წინაპირობა არსებობს HACCP-ისა და ISO სტანდარტების დანერგვისათვის ქართულ საწარმოებში – „ინტელექტის“ კითხვებს ქალბატონმა მაია თევზაძემ უპასუხა:

მაია თევზაძე

– თქვენი გამოცდილებიდან გამომდინარე, რამდენად უსაფრთხოა საქართველოში წარმოებული პროდუქცია და რა სტანდარტებს აკმაყოფილებენ/ვერ აკმაყოფილებენ ქართული საწარმოები?

– როგორც იცით, საქართველოში სურსათის უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლი გასულ წლებთან შედარებით გაძლიერდა და სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ შემონმებული სურსათის მწარმოებელი კომპანიების რაოდენობაც მნიშვნელოვნად გაიზარდა. გამკაცრდა საკანონმდებლო მოთხოვნები, სავალდებულო გახდა HACCP-ის პრინციპების დაცვა სურსათის გარკვეული სექტორებისათვის. შესაბამისად საწარმოებიც მეტ ყურადღებას უთმობენ სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებულ საკითხებს. თუმცა საქართველოში სურსათის უვნებლობის დონე ამაღლებას კიდევ საჭიროებს. თანამედროვე სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემები ფართოდ უნდა დაინერგოს, რაც განსაკუთრებით აქტუალურია მცირე და საშუალო ზომის საწარმოებს შორის.

– როგორ შეაფასებდით საქართველოში მიმდინარე პროცესებს სურსათის წარმოების სფეროში სტანდარტების დანერგვის კუთხით?

– IFC-ის საკონსულტაციო პროგრამა სურსათის უვნებლობის საკითხებზე საწარმოებთან საქართველოში 2010 წლიდან მუშაობს. ამ პერიოდის განმავლობაში საგრძნობლად გაიზარდა იმ კომპანიების რაოდენობა, რომელთაც დანერგილი აქვთ სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა. ამაღლდა ინფორმირებულობაც სურსათის უვნებლობის კუთხით. მნიშვნელოვანი ცვლილებები განხორციელდა დარგის სახელმწიფო კონტროლის კუთხითაც. თუმცა ქართული კომპანიების საექსპორტო ბაზრებზე კონკურენტუნარიანობის გაზრდისათვის, ქვეყნის შიგნით სურსათის უვნებლობის დონის ამაღლებისათვის კიდევ ბევრი სამუშაოა ჩასატარებელი.

– რა უპირატესობები გაჩნია HACCP-ის სტანდარტების დანერგვას მეწარმისათვის?

• სურსათის უვნებლობის სტანდარტების დანერგვა კომპანიებს გაყიდვების ზრდასა და პროდუქციის ახალ ბაზრებზე გატანაში ეხმარება. სტანდარტები კომპანიებს ევროკავშირის ქვეყნებში პროდუქციის გატანაშიც უწყობს ხელს. მით უმეტეს, რომ ევროკავშირთან ასოცირების ხელშეკრულება დამატებით მოტივაციას ქმნის ქართველი მეწარმეებისათვის განახორციელონ ქართული პროდუქციის ექსპორტი ევროპის ბაზარზე.

• გარდა ამისა, საერთაშორისო სტანდარტებთან შესაბამისობა აუცილებელი პირობაა იმისათვის, რომ სურსათის ადგილობრივი საწარმო მსხვილი საერთაშორისო კომპანიების, მაგალითად, კოკა-კოლას, კარფურის, მეტროს, დანონის და სხვათა მიმწოდებელი გახდეს.

• სურსათის უვნებლობის სისტემა კომპანიებს ეხმარება საოპერაციო ხარჯების შემცირებაში. შესაძლებელი ხდება საწარმოო ნარჩენების შემცირება, პერსონალის პროდუქტიულობის ამაღლება, არაუვნებელი პროდუქციის ბაზრიდან დაბრუნების, ამასთან დაკავშირებული ხარჯებისა და შესაძლო ჯარიმების თავიდან აცილება.

• სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა კომპანიებს საშუალებას აძლევს, ეფექტიანად მართონ და მინიმუმამდე დაიყვანონ სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული რისკები და ბაზარზე სანდო კომპანიის რეპუტაცია დაიმკვიდრონ. ეს უკანასკნელი კი მწარმოებლებს ინვესტორების მოზიდვაშიც ეხმარება. პოტენციური ინვესტორისთვის სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა კომპანიის მდგრადი ბიზნესპრაქტიკის დამადასტურებელი ნიშანია.

– თქვენ ამჟამად ხელმძღვანელობთ აგრობიზნესის სტანდარტების საკონსულტაციო პროგრამას ევროპასა და ცენტრალურ აზიაში. რამდენადაც ჩვენთვის ცნობილია, პროგრამა წარმატებულია...

– დღეს საქართველოშიც სწორედ ამ პროგრამის, ევროპასა და ცენტრალურ აზიაში აგრობიზნესის სტანდარტების საკონსულტაციო პროგრამის ფარგლებში ვმუშაობთ. რეგიონის მასშტაბით IFC-ი 100-ზე მეტ კომპანიას დაეხმარა სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემების დანერგვაში. შედეგად ამ საწარმოების გაყიდვების ზრდამ 350 მილიონ დოლარს გადააჭარბა, ხოლო მათ მიერ მოზიდულმა ინვესტიციებმა – 150 მილიონ დოლარს.

– ევროპისა და ცენტრალური აზიის ქვეყნებში როგორაა სურსათის უვნებლობის სისტემა - HACCP- დანერგილი?

– შეიძლება ითქვას, რომ რეგიონის მასშტაბით ადგილობრივ მწარმოებლებს სურსათის უვნებლობის კუთხით მეტ-ნაკლებად მსგავსი გამოწვევები აქვთ. სურსათის უვნებლობის თანამედროვე სტანდარტების დანერგვა განვითარებულ ბაზრებზე ექსპორტის წინაპირობაა. იმ კომპანიებისთვისაც, რომლებიც ევროაზიის ეკონომიკური კავშირის ტერიტორიაზე (რუსეთი, ბელარუსი, ყაზახეთი, ყირგიზეთი) აორიენტირებენ პროდუქციის რეალიზაციას, HACCP-ის პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემის არსებობა აუცილებელი მოთხოვნაა. თანამედროვე სტანდარტებზე გადასვლა კი კომპანიების მხრიდან კონცენტრირებულ ძალისხმევას საჭიროებს. სირთულეებიც ანალოგიურია: საწარმოო ინფრასტრუქტურის არასათანადო მდგომარეობა, რესურსების ნაკლებობა, პერსონალის არასათანადო კვალიფიკაცია, ხელმძღვანელი პირების ინფორმაციისა და მოტივაციის ნაკლებობა.

– რას ურჩევდით ქართველ მწარმოებლებს, რა რეკომენდაციას გაუნევდით?

– რეგიონის მასშტაბით ჩვენი გამოცდილებიდან გამომდინარე, რამდენიმე რეკომენდაციას გაგიზიარებთ:

• კომპანიის ხელმძღვანელობის სურვილი და აქტიური ჩართულობა ერთ-ერთი ყველაზე მნიშვნელოვანი ფაქტორია;

• მნიშვნელოვანია სურსათის უვნებლობის სისტემის უპირატესობების გაცნობიერება, რაც სწორ მოტივაციას შექმნის დანერგვის პროცესში;

• რაც შეეხება საწარმოს რეკონსტრუქციას და მასთან დაკავშირებულ ფინანსებს, რიგ შემთხვევებში შეიძლება რეკონსტრუქცია მართლაც საჭირო იყოს, მაგრამ ეს არ უნდა გახდეს შემაფერხებელი ფაქტორი. სურსათის უვნებლობის გასაუმჯობესებლად საწყის ეტაპზე მრავალი ცვლილების განხორციელება შეიძლება მინიმალური დანახარჯებით.

– რამდენად შესაძლებელია ქართულ რეალობაში HACCP-სა და ISO სტანდარტების დანერგვა უახლოეს მომავალში?

– როგორც აღინიშნა, საქართველოში ბევრ კომპანიას უკვე დანერგილი აქვს HACCP-ის პრინციპები, ბევრ მათგანს ასევე გავლილი აქვს სერტიფიცირება. თუმცა სერტიფიცირება ნებაყოფლობითია და ამას არც საქართველოს და არც ევროკავშირის კანონმდებლობა არ მოითხოვს. მცირე და საშუალო ზომის კომპანიებისთვისაც, რომელთაც ჯერ არა აქვთ დანერგილი HACCP-ის პრინციპები, ეს საკმაოდ რეალური პერსპექტივაა, თუმცა მეწარმეების მხრიდან ეს მოითხოვს სურვილსა და სრულ ჩართულობას.

– რა სახის მომსახურებას სთავაზობთ ქართულ ორგანიზაციებს/მეწარმეებს და რამდენადაა ხელმისაწვდომი მათთვის თქვენი მომსახურება?

– ქართულ კომპანიებს ვთავაზობთ საკონსულტაციო მომსახურებას სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემების დანერგვასა და სერტიფიცირებისათვის მომზადებაში. ასევე საცალო ქსელების მომწოდებლების ჯგუფისათვის გვაქვს სპეციალური სურსათის უვნებლობის გაუმჯობესების პროგრამა, რომელიც ხელმისაწვდომია შედარებით მცირე ზომის საწარმოებისთვის. ეს პროგრამა საწარმოს შეფასებას, კონსულტაციებსა და პერსონალის ტრენინგს მოიცავს. იგი მეწარმეებს ეხმარება სურსათის უვნებლობის დონის თანდათანობით ამაღლებაში და საკანონმდებლო მოთხოვნების დაკმაყოფილებაში.

ზოგადად, სისტემის დანერგვის ხარჯები განსხვავდება პროდუქციის ასორტიმენტიდან და საწარმოს ზომიდან გამომდინარე. ასევე დანერგვასთან დაკავშირებული ხარჯები მკვეთრად განსხვავდება იმის მიხედვით, თუ რა მდგომარეობაშია საწარმოო ინფრასტრუქტურა. ძირითადი ხარჯები სწორედ ინფრასტრუქტურის მოწესრიგებასთანაა დაკავშირებული. თუმცა როცა HACCP-ისა და ISO სტანდარტების დანერგვასთან დაკავშირებულ ხარჯებზე ვსაუბრობთ, გასათვალისწინებელია ის უპირატესობებიც, რასაც სურსათის უვნებლობის სისტემა იძლევა, ესაა: გაყიდვების ზრდა, საწარმოო დანაკარგების შემცირება და ეფექტურობის ზრდა, გაუმჯობესებული რეპუტაცია და საინვესტიციო მიმზიდველობა.

ტრენინგის მონაწილეები საქართველოში წარმოებულ პროდუქციას განიხილავენ

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.