

სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემები საერთაშორისო ქსელური კვების
ობიექტებში: გლობალური პრაქტიკა და ადგილობრივი გამოწვევები

მარიამ გონჯილაშვილი

კავკასიის საერთაშორისო უნივერსიტეტის
დოქტორანტი, mariam.gonjilashvili@ciu.edu.ge

გიორგი კეპულაძე

ეკონომიკის დოქტორი, კავკასიის საერთაშორისო უნივერსიტეტის
ასოცირებული პროფესორი, giorgi.kepuladze@ciu.edu.ge

საკვანძო სიტყვები: სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემები; საერთაშორისო ქსელური
კვების ობიექტები; საერთაშორისო ბრენდები

J.E.L. Classification: D24, M16

DOI: <https://doi.org/10.52244/ep.2025.30.13>

ციტირებისთვის: გონჯილაშვილი მ., კეპულაძე გ., (2025). სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემები
საერთაშორისო ქსელური კვების ობიექტებში: გლობალური პრაქტიკა და ადგილობრივი გამოწვევები
ეკონომიკური პროფილი, ტ. 20, 2(30), გვ. 158-169. DOI: <https://doi.org/10.52244/ep.2025.30.13>

ანოტაცია. მოცემული სტატია ეხება სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემების თანამედ-
როვე პრაქტიკებს საერთაშორისო ქსელური კვების ობიექტებში და მათ ადაპტაციას საქარ-
თველოში. გლობალიზაციის პირობებში საერთაშორისო ბრენდების ხარჯზე კვების სექტორი
განსაკუთრებული სირთულეებისა და გამოწვევების წინაშეა, რაც მოითხოვს ხარისხის კონ-
ტროლის ეფექტურ სისტემებს და შესაბამისი რეგულაციების დაცვასა და დანერგვას. სტატია
მოიცავს, საერთაშორისო სტანდარტების (HACCP) ანალიზს და მათი შესრულების და დანერ-
გვის პროცესს საქართველოში მოქმედი ქსელური კვების ობიექტის მაგალითზე.

კვლევის განსაკუთრებულ ნაწილს წარმოადგენს ავტორების პრაქტიკული გამოცდილება,
ადგილობრივ ქსელური კვების ობიექტში, სადაც გარე ინსპექტორის მიერ განხორციელდა
სურსათის რეგულარი უვნებლობის შემოწმება. გარე ინსპექტირების გეგმიური შემოწმების
დროს გამოვლენილი ხარვეზები, როგორცაა იატაკის შეცვლის აუცილებლობა და წყლის
სისტემის პერიოდული ანალიზი. ეს ნათლად უსვამს ხაზს ადგილობრივი რეალობის სპეცი-
ფიკასა და გამოწვევებს, რაც დაკავშირებულია ინფრასტრუქტურის გაუმჯობესებასთან და
რეგულაციების შესაბამისობის დაცვასთან.

მიღებული შედეგები აჩვენებს, რომ მიუხედავად გლობალური სტანდარტების არსებობისა,
აღნიშნულ ქსელური კვების ობიექტების დანერგვისას თავს იჩენს მრავალი გამოწვევა, მათ
შორის ფინანსური, ტექნიკური და ორგანიზაციული. აღნიშნულია, რომ სურსათის ეროვნუ-
ლი სააგენტოს მიერ რეგულაციების გამკაცრება ხელს უწყობს უსაფრთხოების ნორმების გამ-
კაცრებას, ამასთან, მცირე და საშუალო ბიზნესის მხრიდან სისტემის სრულყოფილი დანერ-
გვა კვლავ რთული ამოცანაა. სტატია მიზნად ისახავს როგორც აკადემიური წრისთვის, ისე
პრაქტიკოსებისთვის სამოქმედო რეკომენდაციების წარმოდგენას, რაც დაეხმარება სისტემის
ეფექტურობის გაზრდასა და სურსათის უვნებლობის მართვის სრულყოფილი სტანდარტე-
ბის შენარჩუნებას.

შესავალი

სურსათის უვნებლობა, როგორც ერთ-ერთი ძირითადი სოციალურ-პოლიტიკური და ეკონომიკური საკითხი, ითვლება ერთ-ერთ მთავარ ეროვნული და გლობალური უსაფრთხოების ელემენტად და ეკონომიკური განვითარებისა და კეთილდღეობის მნიშვნელოვან ინდიკატორად (Arnania, Kepuladze, 2023).

სურსათის უვნებლობა არის უმნიშვნელოვანესი ფაქტორი, რომელიც პირდაპირ აისახება ადამიანის ჯანმრთელობაზე, ეკონომიკასა და სოციალურ სტაბილურობაზე. საკვების დაბინძურება და მის მიმართ არასწორი მოპყრობა იწვევს ჯანმრთელობის მნიშვნელოვან პრობლემებს, მათ შორის საკვების ტოქსინებით მოწამვლას, ინფექციურ დაავადებებს და ქრონიკულ პრობლემებს. მსოფლიო ჯანდაცვის ორგანიზაციის მონაცემებით, ყოველწლიურად მილიონობით ადამიანი განიცდის საკვების წარმოშობის დაავადებებს, რაც არა მხოლოდ მოიხმარს პირად სახსრებს, არამედ მნიშვნელოვნად აზარალებს ჯანდაცვის სისტემებსა და ეკონომიკას (WHO, 2022).

არსებულ საერთაშორისო და ადგილობრივ რეალობაში სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფა განსაკუთრებულ მნიშვნელობას იძენს. კერძოდ, საერთაშორისო ქსელური კვების ობიექტებში, რომლებიც ხშირად ოპერირებენ მრავალ ქვეყანასა და მრავალ ბაზარზე. მაღალი სტანდარტების შენარჩუნება აუცილებელია ბრენდის იმიჯისა და მომხმარებელთა ჯანმრთელობის დაცვისათვის.

სტატია მიზნად ისახავს საერთა-

შორისო ქსელური კვების ობიექტებში სურსათის უვნებლობის მართვის თანამედროვე სისტემების თეორიული და პრაქტიკული ასპექტების ანალიზს. ამ მიზნით შესწავლილია საერთაშორისო ქსელური კვების ობიექტებში სურსათის უვნებლობის მართვის თანამედროვე სისტემების ადაპტირების შესაძლებლობები საქართველოში, შეფასებულია საერთაშორისო სტანდარტების (HACCP) შესრულებისა და დანერგვის პროცესი, გამოვლენილია ადგილობრივი გამოწვევები და შემუშავებულია პრაქტიკული რეკომენდაციები, რაც ხელს შეუწყობს სურსათის უვნებლობის ეფექტიანი მართვის სისტემის სრულყოფას, როგორც აკადემიური, ისე პრაქტიკული მიზნებიდან გამომდინარე.

მეთოდოლოგია

კვლევა ეფუძნება სისტემატურ და მრავალმხრივ მიდგომას, რომელიც აერთიანებს როგორც თეორიულ ანალიზს, რომელიც დაფუძნებულია გლობალური და ადგილობრივი სამეცნიერო ლიტერატურისა და ოფიციალური სტატისტიკური მონაცემების შესწავლაზე, ისე ავტორების პრაქტიკულ დაკვირვებებს და გამოცდილებას. კვლევის მეთოდოლოგია უზრუნველყოფს სურსათის უვნებლობის მართვის თანამედროვე სისტემების მრავალმხრივ გააზრებას, ადგილზე არსებული პრაქტიკების შესწავლას და საერთაშორისო გამოცდილების შედარებას.

კვლევაში გამოყენებულია:

- საქსტატის და სურსათის ეროვნული სააგენტოს სტატისტიკური მონაცემები;

- შერჩეული სამეცნიერო და სამეწარმეო წყაროების მიმოხილვა.

კვლევაში ასევე გამოყენებულია გლობალური პრაქტიკისა და ადგილობრივი რეგულაციების შესრულების კომპარატიული ანალიზი.

მეთოდოლოგიური მიდგომა უზრუნველყოფს კვლევის შედეგების სანდოობას, სისტემურობას და მრავალმხრიობას. აღნიშნული მიდგომით სტატია შეუწყობს ხელს, როგორც აკადემიურ დისკურსს, ისე პრაქტიკოსების საქმიანობას, რაც საბოლოოდ უზრუნველყოფს უფრო უსაფრთხო საკვების მიწოდებას, შეამცირებს სურსათით გამოწვეული ჯანმრთელობის რისკებს და გააუმჯობესებს მომსახურების ხარისხს.

კვლევის პროცესში განსაზღვრულია შემდეგი ძირითადი ამოცანები: საერთაშორისო სტანდარტების ანალიზი, ადგილობრივი სისტემების შესწავლა, პრაქტიკული შემთხვევის ანალიზი, საერთაშორისო და ადგილობრივი გამოცდილების შედარება, პრაქტიკული რეკომენდაციების შემუშავება.

სურსათის ეროვნული სააგენტო და მისი საქმიანობა

2023 წელს სურსათის ეროვნული სააგენტო საერთაშორისო ხარისხის მენეჯმენტის სისტემის სერტიფიკატის ISO 9001:2015 მფლობელი გახდა. სააგენტომ წარმატებით გაიარა საერთაშორისო აუდიტის ყველა ეტაპი „სურსათის უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლის“ მმართველობით და ევროკავშირის ENPARD-ის ფარგლებში აღებული ვალდებულებების შესაბამისად, საერთაშო-

რისო სტანდარტის ხარისხის მენეჯმენტის სისტემის სერტიფიკატი ISO 9001:2015 აიღო. მომხმარებელთა ინტერესებისა და ჯანმრთელობის დაცვის მიზნით, სურსათის ეროვნული სააგენტო, სურსათის უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლის პროგრამის შესაბამისად, ყოველწლიურად ახორციელებს სამომხმარებლო ბაზრის, მათ შორის, საზოგადოებრივი კვების ობიექტების, სკოლებისა და საბავშვო ბაღების კვების ბლოკების, მარკეტების, ცხოველთა სასაკლაოების, საცხოვების, აგრარული ბაზრების და ა.შ. შემოწმებას. 2023 წელს სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ ჩატარდა 31 360 ობიექტის ინსპექტირება, კერძოდ:

- გეგმური ინსპექტირება - 8635 ობიექტი;
- არაგეგმური ინსპექტირება - 1119 ობიექტი, მათ შორის, აღიარების მინიჭების მიზნით - 256 ობიექტი;
- გადამოწმება - 8923 ობიექტი;
- დოკუმენტური შემოწმება - 7102 ობიექტი;
- ზედამხედველობა - 868 ობიექტი;
- HACCP-ის აუდიტი - 84 ობიექტი;
- HACCP-ის აუდიტის დროს გაცემული მითითებების გადამოწმება - 87 ობიექტი).

გამოვლინდა 3878 ადმინისტრაციული სამართალდარღვევა (საქსტატი, 2023).

2023 წელს, სურსათის ეროვნული სააგენტოს მონიტორინგის პროგრამის ფარგლებში, სხვადასხვა დასახელების სურსათისა და სასმელი წყლის 5000-ზე მეტი ნიმუში იქნა გამოკვლეული, რო-

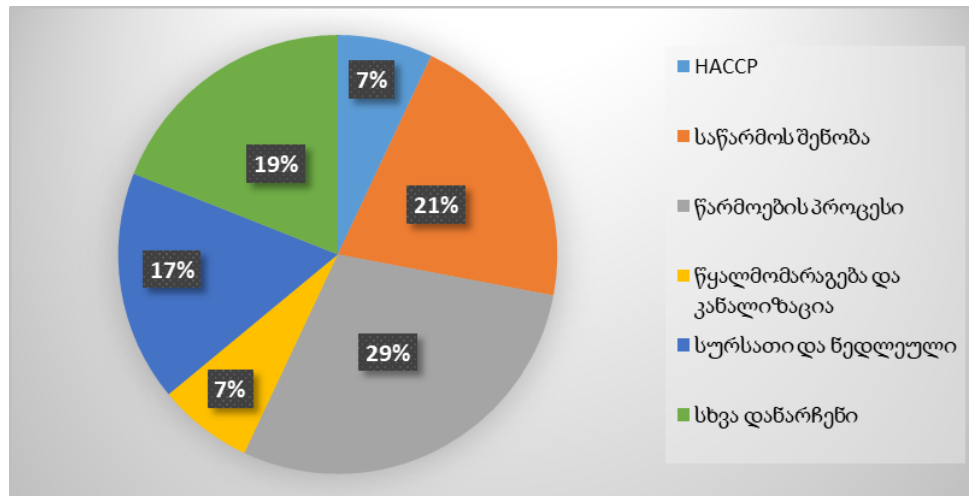
მელთა შორის 624 დარღვევა გამოვლინდა, რაც დაახლოებით 12%-ს შეადგენს.

ქვემოთ მოტანილია გამოვლენილი შეუსაბამობების პროცენტული წილი

სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ ინსპექტირების განხორციელების შედეგად (იხ. ნახ.1):

ნახაზი 1

სურსათის ეროვნული სააგენტოს ინსპექციის გავლენა კვების ობიექტებზე



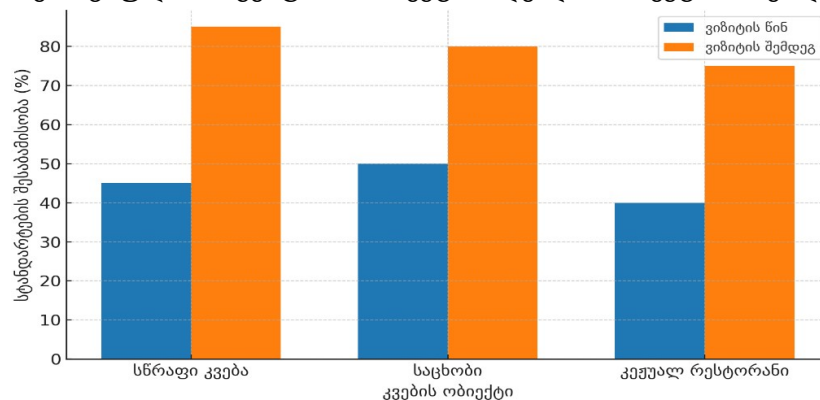
წყარო: <https://nfa.gov.ge>

დიაგრამა გვიჩვენებს, რომ საკმაოდ დიდია საქართველოში სურსათის უვნებლობის პრობლემა, რაც ჩვენს სტატის კიდევ უფრო მეტ მნიშვნელობას სძენს. გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ცხელ ხაზზე შეტყობინებების რაოდენობის ზრდა შესაძლოა მიუთითებდეს როგორც სააგენტოს ცნობადობის ამაღლებაზე, ასევე საკვების უვნებლობის სფეროში არსებული პრობლემების აქტუალობაზე. 2023 წელს სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებულ საკითხებზე შესულია 1357 შეტყობინება (მოქალაქეთა სატელეფონო შეტყობინება - 1274, დაავადებათა კონტროლისა და საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის ეროვნული ცენტრიდან/საზოგადოებრი-

ვი ჯანდაცვის ცენტრიდან - 28, სხვა უწყებებიდან - 55), რომელზეც გატარდა შესაბამისი რეაგირება. სურსათის უვნებლობის დეპარტამენტი აწარმოებს აღნიშნული შეტყობინებებისა და შესაბამისი რეაგირებებისას მიღებული შედეგების ელექტრონულ აღრიცხვას. გარდა ამისა, ბიზნესოპერატორების მიმართვის საფუძველზე სააგენტომ გასცა შემდეგი სერტიფიკატები: ჰიგიენური სერტიფიკატი - 1501; შესაბამისობის შეფასების სერტიფიკატი - 84; აღიარების სერტიფიკატი - 38; ვეტერინარული სერტიფიკატი - 1208. ბიზნესოპერატორების ინფორმირებულობის გაზრდის მიზნით, გაიმართა სამუშაო შეხვედრები და ტრენინგები საკანონმდებლო ცვლილებებთან და

სურსათის უვნებლობის სფეროში არსებულ სხვა საკითხებთან დაკავშირებით. შეფასდა 2023 წლის პროგრამის ფარგლებში განხორციელებული სახელმწიფო კონტროლის შედეგები, რომლის ანალიზის საფუძველზე შემუშავდა სურსათის უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლის 2024 წლის პროგრამა და განისაზღვრა პრიორიტეტები. სურსათის უვნებლობის დეპარტამენტისა და შემოსავლების სამსახურის სასაზღვრო დეპარტამენტის ურთიერთთანამშრომლობით, იმპორტირებულ სურსათში მიკრობიონახაზი 2

სამი ტიპის კვების ობიექტის შესაბამისობის პროცენტური ცვლილება სურსათის ეროვნული სააგენტოს ინსპექციამდე და ინსპექციის შემდეგ



წყარო: <https://nfa.gov.ge/Ge/Files/ViewFile/5778?utm>

ნახაზიდან ჩანს, რომ ინსპექციის შემდეგ ყველა ტიპის კვების ობიექტში სტანდარტების დაცვა მნიშვნელოვნად გაუმჯობესდა. ამასთან ერთად, პირადი პასუხისმგებლობის ზრდამ და მიღებული რეკომენდაციების შესრულებამ დადებითი შედეგი კიდევ უფრო გაამყარა. მონიტორინგის შემდგომ ეტაპებზე უკვე იკვეთება არა მხოლოდ სტანდარტების დაცვა, არამედ მათი გაუმჯობესებისკენ მიმართული ინიციატივებიც, რაც მიუთითებს სისტემური ცვლილებების და-

ლოგიური დაბინძურების აღმოჩენასთან დაკავშირებით წარმოებს შესაბამისი ელექტრონული რეესტრი და საბაჟოზე აღებული ნიმუშების საფუძველზე, დარღვევის შემთხვევაში, ხორციელდება (მიკრობიოლოგიური, ქიმიური) სურსათის რისკების მართვა და შესაბამისი ზედამხედველობა.

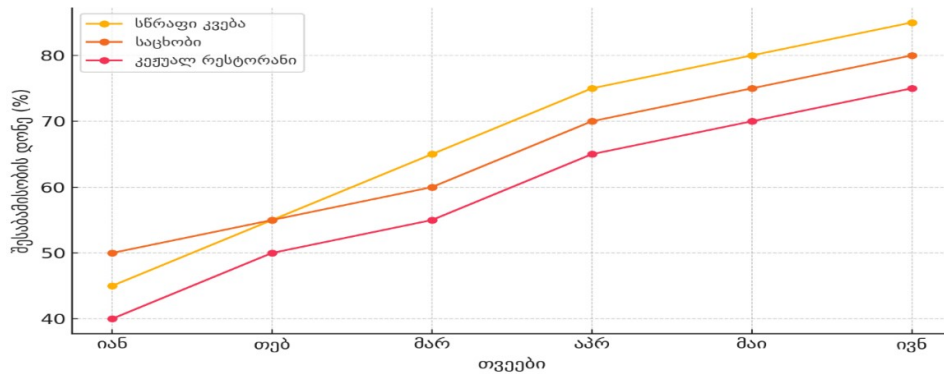
განვიხილოთ ასევე სამი ტიპის კვების ობიექტის შესაბამისობის პროცენტული ცვლილება სურსათის ეროვნული სააგენტოს ინსპექციის შემდეგ და წინამდგომარეობის მიხედვით.

წყებაზე.

სხვადასხვა კვლევამ აღნიშნა, რომ სტანდარტების დაცვა მნიშვნელოვნად ამცირებს საკვების წარმომავლობითი დაავადებების რისკს და ზრდის მომხმარებელთა ნდობას. აღნიშნული კონტექსტი ქმნის საფუძველს გაანალიზდეს, როგორ იმოქმედა ინსპექციების შედეგებმა კვების ობიექტებში ჰიგიენის სტანდარტების გაუმჯობესებაზე. ქვემოთ წარმოდგენილი ხაზოვანი გრაფიკი ასახავს ჰიგიენისა და სტანდარტების დაცვაში პროგრესს

ინსპექციის შემდგომი დროის განმავლობაში.

ნახაზი 3. სტანდარტების გაუმჯობესების ტრენდი ინსპექციის შემდეგ



წყარო: მოდელირებული მონაცემები შედგენილია ავტორების მიერ სურსათის ეროვნული სააგენტოს პრაქტიკის ანალიზის საფუძველზე.

მონაცემები მოდელირებულია სავსე დაკვირვებებსა და ტენდენციებზე დაყრდნობით. მოყვანილი ხაზიდან ჩანს, რომ ვიზიტის შემდეგ ყველა ობიექტში შეინიშნება პროგრესული გაუმჯობესება სტანდარტების დაცვაში.

საქართველოში, ქსელური კვების ობიექტები, საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სააგენტოს მონაცემებით, სწრაფი ზრდის ტენდენციას აჩვენებენ, რაც განსაკუთრებულ ყურადღებას იქცევს სურსათის ხარისხისა და უსაფრთხოების მიმართულებით. საქართველოს ბაზარზე მოქმედებს როგორც ადგილობრივი, ისე მრავალი საერთაშორისო ქსელური კვების ობიექტი, რომლებიც ცდილობენ დაწერონ გლობალური სტანდარტები, თუმცა მათი შესრულება ხშირად რთულია და დიდ ძალისხმევას მოითხოვს. ადგილობრივი ინფრასტრუქტურული შეზღუდვები, ფინანსური რესურსების ნაკლებობა და პერსონალის

ტრენინგის დეფიციტი ერთ-ერთი ძირითადი პრობლემაა, რაც ამ მხრივ იქმნება. ამასთან, სურსათის ეროვნულმა სააგენტომ, ბოლო წლებში, გააძლიერა კონტროლის მექანიზმები და გააფართოვა რეგულაციები, რაც მოიცავს სავალდებულო HACCP სისტემის დანერგვას კვების ობიექტებში.

სურსათის ეროვნულმა სააგენტომ 2025 წლის აპრილში ჩაატარა ლაბორატორიული კვლევები, რომლის შედეგად რძის ნიმუშებში აღმოჩნდა აფლატოქსინი M1-ის შემცველობა. აღნიშნულ ფაქტზე რეაგირების მიზნით, სააგენტომ ბაზრიდან ამოიღო ერთ-ერთი კომპანიის რძე და რძის პროდუქტები და გაამკაცრა იმპორტირებული რძის პროდუქტების კონტროლი. სააგენტოს ხელმძღვანელმა დაადასტურა, რომ ბაზარზე არსებული რძის პროდუქტები შეესაბამება უსაფრთხოების სტანდარტებს.

კვლევის შედეგები

საქართველოში მოქმედებს 60-ზე მეტი საერთაშორისო ქსელური კვების ობიექტი, რომელთა უმრავლესობა ცდილობს დააპროექტოს გლობალური სტანდარტები ადგილობრივ კონტექსტზე (საქსტატი, 2023). მათი სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემები ძირითადად ეფუძნება HACCP-ს და ISO 22000-ის პრინციპებს, თუმცა პრაქტიკაში ხშირად შეინიშნება ხარვეზები. კვლევის ფარგლებში გამოვლინდა, რომ საერთაშორისო ქსელური კვების ობიექტები და არა მხოლოდ ისინი, ძირითადად იყენებენ თავიანთი გლობალური ბრენდის სტანდარტებს, თუმცა ადგილობრივი პრაქტიკა ხშირად ვერ შეესაბამება ამ მოთხოვნებს. ერთ-ერთი შემთხვევა, რომელიც ასახავს ამ უთანხმოებას, დაფიქსირდა თბილისში მოქმედ ერთ-ერთ ქსელურ კვების ობიექტში, სადაც სურსათის ეროვნული სააგენტოს წარმომადგენლებმა ჩაატარეს გეგმური ინსპექტირება. ინსპექციისას გამოვლინდა გარკვეული ინფრასტრუქტურული ხარვეზები — კერძოდ, იატაკის საფარი იყო მოძველებული და გართულებულ პირობებში ახდენდა სანიტარულ ნორმებთან შესაბამისობას. სააგენტომ ასევე მოითხოვა წყლის ხარისხის ანალიზის ჩატარება, რომელიც რეგულარულად, ექვს თვეში ერთხელ უნდა ხდებოდეს. აღნიშნული შემთხვევა ნათლად აჩვენებს იმ აუცილებლობას, რომ სისტემური სტანდარტები უნდა არსებობდეს არა მხოლოდ დოკუმენტურად, არამედ პრაქტიკაშიც სრულად ხორციელდებოდეს. ამავე ობიექტში სამუშაო პროცედურები ფორმალურად იყო

აღწერილი, მაგრამ მათი ყოველდღიური შესრულება არ წარმოადგენდა სავალდებულო პრაქტიკას თანამშრომლებისთვის. შედეგად, კრიტიკული კონტროლის წერტილებზე (CCP) ყურადღება იყო ფრაგმენტული და არასისტემური. ამასთან, კვლევამ აჩვენა, რომ მიუხედავად მოთხოვნებისა და რეგულაციების არსებობისა, რიგი კვების ობიექტები არ ახდენენ სისტემის სრულყოფილ იმპლემენტაციას. ამის ერთ-ერთი ძირითადი მიზეზი არის თანამშრომლების არასაკმარისი კვალიფიკაცია და სწავლებაზე ნაკლები ინვესტიცია. მრავალი ქსელური ობიექტი ეყრდნობა მხოლოდ ცენტრის მიერ გამოგზავნილ ინსტრუქციებს, ხოლო ადგილზე არსებული გარემო პირობები და თანამშრომელთა პროფესიული უნარები არ ითვალისწინებენ ამ მითითებების სრულად ეფექტიან დაწერვას. მეორე მხრივ, იყო პოზიტიური მაგალითებიც, სადაც ქსელურმა ბრენდებმა მოახერხეს გლობალური სტანდარტების ლოკალიზაცია — მათ დაასაქმეს სპეციალისტები სურსათის უვნებლობის მართვაში, დაწერეს მონიტორინგის სისტემები და რეგულარულად ახორციელებენ შიდა აუდიტს. ასეთი მიდგომა ხელს უწყობს როგორც ხარისხის შენარჩუნებას, ასევე მომხმარებელთა ნდობის გაძლიერებას. ამ მონაცემებზე დაყრდნობით, შეგვიძლია დავასკვნათ, რომ შედეგების მრავალფეროვნება ასახავს, როგორც სისტემურ გამოწვევებს, ისე პროგრესის შესაძლებლობებს. კრიტიკული ფაქტორები, რომლებიც განსაზღვრავენ სისტემის ეფექტურობას, არის მენეჯმენტის ჩართულობა, ინფრას-

ტრუქტურული რესურსები, პერსონალის კვალიფიკაცია და უწყვეტი მონიტორინგის მექანიზმები. მიუხედავად იმისა, რომ აღნიშნულმა ქსელურმა კვების ობიექტმა სრულად დანერგა სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა HACCP-ის სტანდარტების შესაბამისად და დოკუმენტურად იყო წარმოდგენილი ISO 22000-ის შესაბამისი პოლიტიკა და პროცედურები, სურსათის ეროვნული სააგენტოს გეგმურმა ინსპექტირებამ მაინც გამოავლინა ხარვეზები, რომლებიც სისტემის ეფექტიან განხორციელებაზე მიუთითებდა. კონკრეტულად, ფიზიკური ინფრასტრუქტურის ზოგიერთი ნაწილი, როგორცაა იატაკის ზედაპირი და სანიტარული ზონების წყალგაყვანილობის სისტემა, ვერ აკმაყოფილებდა სანიტარულ ნორმებს. გარდა ამისა, თანამშრომელთა ნაწილს არ ჰქონდა ჩატარებული სავალდებულო წლიური გადამზადება, რაც ასევე დაფიქსირდა შემოწმების დროს. აღნიშნული შემთხვევა ხაზგასმით აჩვენებს იმ რეალობას, რომ სტანდარტების დანერგვა მხოლოდ დოკუმენტური უზრუნველყოფით არ არის საკმარისი. აუცილებელია ყოველდღიური პრაქტიკის მკაცრი მონიტორინგი და პერსონალის მუდმივი მზადყოფნის უზრუნველყოფა. ეს არის ერთ-ერთი სუსტი წერტილი ადგილობრივ ქსელურ ობიექტებში, სადაც გლობალური ბრენდების პოლიტიკა ხშირ შემთხვევაში ვერ ახერხებს ლოკალურ დონეზე შესაბამისი აღსრულების უზრუნველყოფას.

ამ სიტუაციაში გადამწყვეტი მნიშვნელობა შეიძინა შიდა აუდიტის და კონკრეტული ობიექტის ადმინისტრაცი-

ის წევრების ჩართულობამ. აუდიტის ჯგუფმა დეტალურად შეისწავლა გარე ინსპექტირების წარმომადგენლების მიერ გაცემული რეკომენდაციები და სწრაფად შეიმუშავა სამოქმედო გეგმა. აუდიტის შედეგად შემუშავდა გეგმა, რომელიც მოიცავდა ინფრასტრუქტურის სარეაბილიტაციო ღონისძიებებს, წყლის ხარისხის ლაბორატორიული ანალიზების რეგულარული განრიგის შემუშავებას და შიდა აუდიტის თანამშრომლების მიერ დოკუმენტაციის სტანდარტიზაციას. გარდა ამისა ობიექტის ადმინისტრაციის ყველა წევრი ჩართული იყო აღნიშნული საოპერაციო პროცედურების უმოკლეს დროში მოგვარებაში. მიუხედავად დასაწყისში დაფიქსირებული პრობლემებისა, ობიექტმა ინსპექტირების შემდგომი ექვსი თვის განმავლობაში შეძლო რისკების შემცირება, რასაც მოჰყვა განმეორებითი შემოწმება და სურსათის ეროვნული სააგენტოს დადებითი შეფასება. შედეგად, ობიექტმა დაიბრუნა სრული შესაბამისობა საერთაშორისო და ადგილობრივ სტანდარტებთან და გახდა მაგალითი იმ პროცესებისა, რომელიც სხვა ქსელურ ობიექტებსაც შეუძლიათ მოერგონ.

ამ გამოცდილების საფუძველზე ნათელი გახდა, რომ მხოლოდ გლობალური სტანდარტების გადმოტანა არ არის საკმარისი ადგილობრივი რეალობისთვის — აუცილებელია მათი მოქნილი ადაპტაცია, ადმინისტრაციის მზაობა სისტემური ინვესტიციებისათვის და შიდა აუდიტის მუდმივი, დამოუკიდებელი ფუნქციონირება. სწორედ ამ კომპონენტების თანხვედრა ქმნის წინაპი-

რობას სურსათის უვნებლობის სისტემების რეალურად წარმატებული იმპლემენტაციისთვის. გლობალური პრაქტიკა ხაზს უსვამს ცენტრალიზებული სისტემების და მუდმივი აუდიტის მნიშვნელობას. მაგალითად, McDonald's და KFC იყენებენ დივერსიფიცირებულ მართვის სისტემებს, რომლებიც ერთგვარონად მუშაობენ მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყანაში (Jones, 2020). საქართველოში მთავარი გამოწვევაა ტექნიკური რესურსების და საკმარისი ფინანსების ნაკლებობა, რაც აფერხებს სტანდარტების სრულად განხორციელებას. ასევე, სურსათის ეროვნული სააგენტოს რეგულაციები მუდმივად ვითარდება და ცდილობს მოახდინოს ადგილობრივი ბაზრის ადაპტაცია გლობალურ მოთხოვნებთან (NFA, 2023).

დასკვნა

სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემები საერთაშორისო ქსელურ კვების ობიექტებში საჭიროებენ მკაცრ და სისტემურ მიდგომებს. გლობალური სტანდარტების დანერგვა და მათი ადაპტაცია ადგილობრივ პირობებზე არის უმნიშვნელოვანესი, განსაკუთრებით განვითარებად ქვეყნებში, როგორც საქართველოა. სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემები წარმოადგენს ერთ-ერთ ფუნდამენტურ კომპონენტს კვების ქსელების მენეჯმენტში, განსაკუთრებით იმ პირობებში, როდესაც საქმე გვაქვს საერთაშორისო სტანდარტების და ადგილობრივი რეგულაციების ჰარმონიზაციასთან. მიუხედავად იმისა, რომ გლობალური ბრენდები ცდილობენ დაიცვან

ISO 22000, HACCP და სხვა სერტიფიცირებული სტანდარტები, ადგილობრივი სპეციფიკა ხშირად ქმნის პრაქტიკულ სირთულეებს, რაც სისტემურ გამოწვევებად იქცევა.

დამატებითი გამოწვევა იყო შემთხვევა, როცა ინსპექტირებისას გამოვლინდა ხარვეზები იმ ობიექტში, რომელიც სრულად იცავდა HACCP-ის სტანდარტებს. თუმცა ეს შემთხვევა ხაზს უსვამს იმას, რომ თუნდაც კარგად ჩამოყალიბებული სისტემაც საჭიროებს მუდმივ მონიტორინგსა და კორექციულ ქმედებებს. ამ პროცესში შიდა აუდიტი და ადმინისტრაცია წარმოადგენენ მნიშვნელოვან ბერკეტს სისტემის მდგრადობის შესანარჩუნებლად. მათმა კოორდინირებულმა მოქმედებამ ობიექტს შესაძლებლობა მისცა დროულად გამოსწორებინა ხარვეზები და განმტკიცებულიყო საკვები უსაფრთხოების კულტურა.

შედეგების ანალიზი მიუთითებს, რომ მხოლოდ რეგულაციების დაცვა არ არის საკმარისი, აუცილებელია მუდმივი განათლება, პროცესების გადახედვა, ინვესტირება ინფრასტრუქტურასა და ადამიანურ რესურსებში. მხოლოდ ამ გზით შეიძლება მიაღწიოს ობიექტმა კონკურენტუნარიანობას, მომხმარებლის ნდობას და შეინარჩუნოს გლობალური ბრენდის რეპუტაცია.

წინამდებარე კვლევის შედეგები შეიძლება გამოყენებულ იქნას როგორც სტრატეგიული რეკომენდაციები კვების ინდუსტრიის წარმომადგენლებისთვის, ასევე სახელმწიფო სტრუქტურებისთვის რეგულირების პოლიტიკის დახვეწისას. საბოლოო მიზანი უნდა იყოს ისეთი

ეკოსისტემის შექმნა, სადაც სურსათის უვნებლობა აღიქმება არა როგორც რეგულატორული ვალდებულება, არამედ როგორც მენეჯმენტის სტრატეგიული პრიორიტეტი.

ლიტერატურა:

Armania-Kepuladze, T. & Kepuladze, G. (2023). Food Security Issues in Covid-19 Pandemic and its Particularities in Georgia, MEST Journal Vol. 11 No.2 pp. 12-21. DOI 10.12709/mest.11.11.02.02

https://mest.meste.org/MEST_Najava/XXII_Armania.pdf

Aziz, N. H. A., & Dahan, N. M. (2013). The implementation of HACCP in food service operations: A review. *Food Control*, 32(1), 81-87. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.12.018>

Fotopoulos, C., Psomas, E., & Kafetzopoulos, D. (2013). Critical factors for effective implementation of ISO 22000 in food manufacturing firms: Evidence from Greece. *Food Control*.

<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.02.004>

Jones, P., Comfort, D., & Hillier, D. (2020). Food safety management in international fast food chains: A global perspective. *Journal of*

Foodservice Business Research.

<https://doi.org/10.1080/15378020.2020.1737124>

Mensah, L. D., & Julien, D. (2011). Food safety standards and international trade: Challenges for developing countries. *International Journal of Food Microbiology*.

<https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2011.07.012>

NFA. (2023). Annual report on food safety standards in Georgia. *Food Safety National Agency*. Retrieved from <https://nfa.gov.ge/>

Taylor, E. (2008). Barriers to food safety implementation in developing countries. *Food Policy*.

<https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2008.08.002>

Luning, P. A., & Marcelis, W. J. (2021). Food safety management systems: Practical implementation challenges. *Trends in Food Science & Technology*.

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.12.015>

National Statistics Office of Georgia. (2023).

Statistical data on the food service industry in Georgia. Retrieved from <https://www.geostat.ge>