



სურსათის უვნებლობის მართვის საერთაშორისო სისტემა -
HACCP - საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული
საკონტროლო წერტილების სისტემა

რა არის საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა -HACCP და რა ვალდებულებები ეკისრებათ სურსათის მწარმოებლებს დღეიდან

2021 წლის 1 ივნისიდან საქართველოში ძალაში შევიდა ახალი დადგენილება, რომლის თანახმადაც, სხვადასხვა სექტორის ბიზნესოპერატორებს, რომლებიც ახორციელებენ სურსათის წარმოებას ან/და გადამამუშავებას, დანერგილი უნდა ჰქონდეთ სურსათის უვნებლობის პროცედურები საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემის (HACCP-ჰასპ) პრინციპების შესაბამისად.

რა არის HACCP-ი (ჰასპი) და რამ განაპირობა მისი აქტუალობა?

საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა (HACCP), სურსათის უვნებლობის მართვის საერთაშორისოდ აღიარებული სისტემაა, რომელიც ემსახურება კვების პროდუქტების წარმოებისა და გადამამუშავების პროცესში ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეების წარმოქმნის პრევენციას და მის აღმოფხვრას.

HACCP წარმოადგენს სურსათის უვნებლობის კონტროლის ყველაზე ოპტიმალურ სისტემას, რომელიც საშუალებას იძლევა გამოვლინდეს ყველა პოტენციური საფრთხე, მოხდეს დაკვირვება სურსათის წარმოების, გადამამუშავების ან დისტრიბუციის ნებისმიერ ეტაპზე. საბოლოო ჯამში, HACCP სისტემის მიზანია, მინიმალური დანახრჯებითა და ადამიანური რესურსების გამოყენებით მივიღოთ უსაფრთხო პროდუქტი.

საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემის (HACCP) აქტუალობა განაპირობა შემდეგმა ფაქტორებმა:

- სურსათზე საერთაშორისო ვაჭრობის ზრდა;
- კვების უსაფრთხოების საერთაშორისო რეგულაციები;
- საკვებზე მოთხოვნის ზრდა;
- სუსტი იმუნიტეტის მქონე პირთა რაოდენობის ზრდა – მოხუცებულთა და არასრულწლოვანთა დიდი პოპულაციები;
- ცვლილებები კვების რეგულირების პრაქტიკებში და მოხმარებაში (მაგ: გარეთ ჭამა, საკვების ფართო არჩევანი, არასეზონური საკვები), საკვების წარმოებაში გლობალური ტრენდები, გადამამუშავება დისტრიბუცია და მომზადება;
- ცხოველური საკვებიდან ანტიბიოტიკებისადმი რეზისტენტული პათოგენები;
- და სხვა ფაქტორები.

რატომ უნდა დავნერგოთ HACCP სისტემა ბიზნესში?

იმის გარდა, რომ HACCP-ის სისტემის დანერგვა უკვე სავალდებულოა ყველა საკვები ობიექტისთვის, საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა არის საუკეთესო ინსტრუმენტი, რათა სურსათის მწარმოებლებმა და მიმწოდებლებმა

დაიცვან საკუთარი ბიზნესი, წარმოებული პროდუქტი და მათი მომხმარებლები საკვები პროდუქტების მიღებით გამოწვეული დაავადებებისაგან. გარდა ამისა, ჩანაწერები და მტკიცებულებები ბიზნესოპერატორს შეუძლია გამოიყენოს ნებისმიერი პრობლემის ან გართულების შემთხვევაში, რომელიც შეიძლება გახდეს დავის საგანი მომხმარებლის ან მესამე მხარის მიმართ.

HACCP სისტემა აღიარებულია, როგორც ერთადერთი ყველაზე შედეგიანი გზა, **საფრთხეების აღმოსაფხვრელად, შესამცირებლად და გასაკონტროლებლად**, სურსათის შეგროვების ან გადამამუშავების ნებისმიერ ეტაპზე. მისი წარმატებით შესრულება მოითხოვს ბიზნესოპერატორის მიერ მიზანმიმართული ქმედებების განხორციელებას.

შეიძლება გამოვყოთ შემდეგი ძირითადი პუნქტები, თუ რატომ არის მნიშვნელოვანი HACCP სისტემის დანერგვა:

- მომხმარებელთა დაკმაყოფილება;
- ხარისხის მოთხოვნები;
- ნებაყოფლობითი სტანდარტები;
- მარეგულირებლის მოთხოვნები;
- მორალური ვალდებულებები;
- ფინანსური ზეგავლენა;
- და სხვა.

რა არის საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემის (HACCP) ძირითადი სარგებელი?

- ხარჯების შემცირება;
- ნაკლებად დაბინძურებული პროდუქტი;
- მომხმარებელთა უსაფრთხოება;
- დაბინძურების ინციდენტების პრევენცია;
- მომხმარებელთა მოთხოვნების დაკმაყოფილება;
- საბაზრო იარაღი – გაყიდვების & ექსპორტის ზრდა;
- ვარგისიანობის გახანგრძლივება (მაგ: წარმოების საფრთხეების შემცირება)

რა დროის პერიოდი დასჭირდება ობიექტზე HACCP -ის სისტემის დანერგვას?

ეს დამოკიდებულია ობიექტის მასშტაბზე, შეთავაზებული საკვები პროდუქტების მრავალფეროვნებასა და კომპანიის მმართველობითი გუნდის ჩართულობაზე. HACCP-ის სისტემის სრულად დანერგვის სავარაუდო დროის პერიოდად უნდა გავითვალისწინოთ 2-დან 6 თვემდე.

სისტემის დანერგვის შემდეგ კიდევ რა მევალება?

სისტემის სრულად დანერგვის შემდეგ საქართველოს კანონმდებლობა ითხოვს ე.წ. HACCP-ის ჩემპიონის – პასუხისმგებელი პირის ყოლას, რომელიც განახორციელებს რეგულარულ მონიტორინგს და დარწმუნდება სისტემის გამართულ მუშაობაში. ეს პასუხისმგებელი პირი უნდა ფლობდეს შესაბამის კვალიფიკაციას და ჰქონდეს გავლილი შესაბამისი ტრენინგები.

HACCP – ჰასპის სერტიფიკატის მოპოვების რა გზები არსებობს კომპანიებისთვის?

კომპანიების უმრავლესობა HACCP-ის სისტემის დანერგვას მომსახურე (აუთსორსულ) საკონსულტაციო კომპანიებს ანდობს, რომლებსაც აქვთ შესაბამისი კვალიფიკაცია და გამოცდილება. ამ გზით ისინი ზოგავენ თანხებს და ასევე იღებენ გარკვეულ გარანტიებს სისტემის ზედმიწევნით დანერგვის მხრივ. HACCP-ის სისტემის დანერგვის შემდეგ გაიცემა შესაბამისი სერტიფიკატი.

SafCo გაგიწევთ HACCP-ის დანერგვის კონსულტაციებს და უზრუნველყოფს საჭირო სწავლებების ჩატარებას.

ჩვენ პარტნიორ კონსულტანტებს აქვთ HACCP-ის და სხვა საერთაშორისო სტანდარტების დანერგვის 15+ წლიანი გამოცდილება.

HACCP-ის დანერგვის საკონსულტაციო მომსახურება მოიცავს შემდეგი საქმიანობების ეტაპობრივ განხორციელებას:

- ობიექტის საწარმოო და ჰიგიენის პრაქტიკის არსებული მდგომარეობის შესაბამისობის შეფასებას სურსათის უვნებლობის მოთხოვნებთან (GPM/GHP);
 - შედეგების ანგარიშის წარდგენა ორგანიზაციის ხელმძღვანელებისათვის და რეკომენდაციების მომზადება საბაზისო პროგრამების შესაბამისობის უზრუნველყოფისათვის.
 - სამუშაო ჯგუფის მომზადება და სურსათის უვნებლობის სისტემის (HACCP) შემუშავება, დოკუმენტირებული პროცედურების, ინსტრუქციების, სამუშაო ფორმების შედგენას;
 - შემუშავებული სისტემის შეთანხმება, დასამტკიცებლად მომზადება და ორგანიზაციის ბიზნეს-პროცესებში ინტეგრირება;
 - სამუშაო ჯგუფთან ერთად HACCP-ის სისტემის დანერგვის სამუშაოების ჩატარება ობიექტზე;
 - ორგანიზაციის მზადყოფნის შეფასების მიზნით HACCP-ის შიდა აუდიტის ჩატარება ყველა ობიექტზე, შიდა აუდიტის ანგარიშის გადაგზავნა დამკვეთისთვის, შედეგების ინტერპრეტაცია;
 - სამუშაო ჯგუფთან ერთად გამოძახების სიმულაციური ტესტის ჩატარება და საბოლოო შეფასება.
 - HACCP-ის ჩემპიონის (პასუხისმგებელი პირის) მომაგრება, რომელიც განახორციელებს პერიოდულ მონიტორინგს და დარწმუნდება სისტემის გამართულად მუშაობაში.
- სერვისის შესახებ მეტი ინფორმაციის მისაღებად და კონსულტაციის დასაგეგმად დაგვიკავშირდით ნომერზე (032) 283-02-21 ან ეწვიეთ [ბმულს](#).

მიმოხილვა

HACCP (საფრთხის ანალიზი და კრიტიკული საკონტროლო წერტილები) სისტემის გამოყენება

მნიშვნელოვნად იზრდება სურსათის მრეწველობაში და ხდება უნივერსალური მეთოდი სურსათის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად მსოფლიოს მასშტაბით.

"სსიპ სურსათის უვნებლობის ეროვნული სააგენტო" რეკომენდაციას უწევს კოდექს ალიმენტარიუსის HACCP სისტემას, როგორც მომხმარებლის დაცვის ყველაზე კარგ საშუალებას სურსათის წარმოების და მიწოდების ბიზნესში.

სხვაგვარად რომ ვთქვათ, HACCP სისტემა - ეს არის საუკეთესო გზა, რომლის საშუალებით სურსათის მწარმოებლები და მიმწოდებლები იცავენ საკუთარ ბიზნესს, მათ მიერ წარმოებულ პროდუქტს და მათ მომხმარებლებს სურსათის მიღებით გამოწვეული დაავადებებისგან.

თავდაპირველად, HACCP შემუშავდა ამერიკის შეერთებული შტატების აერონავტიკის და კოსმოსური სივრცის კვლევის (NASA) ეროვნული სამმართველოს პროგრამისთვის. მოგვიანებით იგი შემოღებულ იქნა ჯანმრთელობის მსოფლიო ორგანიზაციისა (WHO) და გაეროს სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაციის (UNFAO) Codex Alimentarius-ის კომისიის მიერ, რომელმაც გამოსცა, როგორც სტანდარტი CAC/RCP1-1969 (გადაიწერეთ [PDF ფაილი](#)).

HACCP პრინციპები მოითხოვს, საფრთხის ანალიზისა და რისკის შეფასების სისტემური მიდგომის გზით, ორგანიზაციამ ჩამოაყალიბოს შედეგიანი სურსათის უვნებლობის სისტემა. იგი მიმართულია არა მხოლოდ საბოლოო პროდუქტის კონტროლზე, არამედ ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეების წარმოქმნის წყაროების პრევენციაზე.

მრავალ ორგანიზაციას აინტერესებს საწარმოო ობიექტზე წარმოებისა და ჰიგიენის რა პრაქტიკები უნდა დანერგოს და შეინარჩუნოს

HACCP სისტემის უპირატესობები

- **შეუზღუდავი გამოყენების სფერო** - HACCP შეიძლება გამოყენებულ იქნას სასურსათო ჯაჭვში, პირველადი წარმოებიდან საბოლოო მომხმარებლამდე. აგრეთვე HACCP სისტემა დაგეხმარებათ რესურსების უფრო ეფექტურ გამოყენებასა და სურსათის უვნებლობის პრობლემებზე დროულ რეაგირებაში.
- **თქვენი ვალდებულება** - სურსათის უვნებლობის უზრუნველყოფის ოფიციალური მიდგომა, დაგეხმარებათ, წარმოაჩინოთ თქვენი ვალდებულება საკანონმდებლო მოთხოვნებთან მიმართებით, რადგან ეროვნული კანონმდებლობა მოითხოვს HACCP სისტემას.
- **ექსპორტის პოტენციალი** - ხელს უწყობს საერთაშორისო ვაჭრობას სურსათის უვნებლობის მიმართ მყიდველის ნდობის ამაღლებით.

- **კომპეტენტუარიანობა** - თქვენს კონკურენტებთან შედარებით თქვენ გახდებით გამორჩეული, რაც საშუალებას მოგცემთ გახდეთ უფრო სანდო მიმწოდებელი.

- **ინტეგრირება მენეჯმენტის სისტემის სტანდარტებთან** - რადგან HACCP სისტემა გამოიყენება წარმოების, შენახვისა და მიწოდების ნებისმიერ ეტაპზე, იგი მარტივად ინტეგრირდება სხვა მენეჯმენტის სისტემებთან, როგორებიცაა ისო 9001, ისო 14001 და სხვა.

ვის შეუძლია გამოიყენოს HACCP სისტემა?

- **HACCP სისტემა** გამოიყენება სურსათის მომზადების, შენახვის ან მიწოდების ნებისმიერ ეტაპზე.
- **HACCP** გამოიყენება მთელი მსოფლიოს მასშტაბით უვნებელი სურსათის ან ფარმაცევტული ნაწარმის მისაწოდებლად.
- **HACCP** სისტემის წარმატებით გამოყენება მოითხოვს ხელმძღვანელობის სრულ ვალდებულებას და მენეჯმენტისა და სამუშაო ძალის სრულ ჩართვას ამ სისტემაში. იგი, აგრეთვე, მოითხოვს გუნდურ მიდგომას.

ჩვენი მოსახურება

გამოიყენეთ ტრენინგები

ჩვენ შეგვიძლია მოგაწოდოთ ბრიტანული მულტიდისციპლინარული ორგანიზაციის Lloyd's-ის მიერ შემუშავებული [HACCP ტრენინგი](#), რომელიც ადაპტირებულია თქვენი წარმოების და მომსახურების პროცესებზე. ეს ხელს შეუწყობს თქვენი თანამშრომლების გათვითცნობიერებას და მოტივაციას, მეტი პასუხისმგებლობით აკონტროლონ სურსათის უვნებლობის საფრთხეები და დაიცვან ჰიგიენის წესები.

მოითხოვეთ GAP ANALYSIS

თქვენი შანსი დაზოგოთ დრო და რესურსები!

არსებული მდგომარეობის ანალიზი გიჩვენებთ სხვაობას თქვენი ორგანიზაციის სურსათის უვნებლობის სისტემასა და HACCP სისტემის მოთხოვნებს შორის. შედეგად თქვენ მიიღებთ სამოქმედო გეგმას, რათა დაწეროთ სურსათის უვნებლობის სისტემა და მოემზადოთ სერტიფიკაციისთვის ან სახელმწიფო ინსპექტირებისთვის.

კონსულტაცია და დახმარება

თქვენი შანსი დაზოგოთ დრო და რესურსები!

არსებული მდგომარეობის ანალიზი გიჩვენებთ სხვაობას თქვენი ორგანიზაციის სურსათის უვნებლობის სისტემასა და HACCP სისტემის მოთხოვნებს შორის. შედეგად თქვენ მიიღებთ სამოქმედო გეგმას, რათა დაწეროთ სურსათის უვნებლობის სისტემა და მოემზადოთ სერტიფიკაციისთვის ან სახელმწიფო ინსპექტირებისთვის.

უვნებელი სურსათის მომზადების სახელმძღვანელო

2021 წელს, USAID-ის სოფლის მეურნეობისა და USAID-ის ეკონომიკური უსაფრთხოების პროგრამების მხარდაჭერით, ჩვენ შევადგინეთ "უვნებელი სურსათის მომზადების სახელმძღვანელო", რომელიც დაგეხმარებათ თქვენს საწარმოო ობიექტზე წარმოებისა და ჰიგიენის სანიმუშო პრაქტიკების დანერგვასა და შენარჩუნებაში.

სახელმძღვანელო ხელმისაწვდომია დაინტერესებული მხარეებისთვის ონლაინ.

გაიდლაინის PDF ვერსიის გადმოსაწერად გაიარეთ [ონლაინ რეგისტრაცია](#).

HACCP შეიძლება შემცირდეს კრიტიკული კონტროლის წერტილების რისკის ანალიზისთვის. HACCP არის კვების სპეციფიკური სტანდარტული სერია. HACCP სტანდარტის ერთ-ერთი უმნიშვნელოვანესი პუნქტი შეიძლება შეაფასოს როგორც საფრთხის რისკის შეფასების და კრიტიკული კონტროლის წერტილების იდენტიფიცირება და ამ საფრთხის წინაშე მყოფი ზომების მიღება. HACCP სტანდარტი წარმოადგენს რისკის შეფასების პირობებსა და სისტემებს, რომლებიც შეიძლება წარმოიშვას სურსათის ტრანსპორტირებისას წარმოების ეტაპზე და კვების პროდუქტების გამოყენებაზე.

საფრთხის ანალიზის კრიტიკული საკონტროლო წერტილები (HACCP) ძირითადად წარმოადგენს რისკების მართვის მექანიზმს, რომელიც გამოიყენება სურსათის უვნებლობის რისკების მართვაში. HACCP სისტემა საშუალებას გაძლევთ გამოავლინოს საფრთხეები და განახორციელოთ კონტროლი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ მართოთ მათი მთელი მიწოდება მთელი წარმოების განმავლობაში.

HACCP პროგრამა აკმაყოფილებს მსოფლიო ჯანდაცვის ორგანიზაციისა და გაერთიანებული ერების ორგანიზაციის სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაციის მიერ კოდექს ალიმენტარიუსის კომისიის (CAC) მოთხოვნებს, რათა უზრუნველყონ საერთაშორისო კვების სტანდარტების, რეგულაციების და სამართლიანი ვაჭრობის სახელმძღვანელო პრინციპების შექმნა. ის ასევე შეიძლება გამოყენებულ იქნას მართვის სტანდარტების მოთხოვნები, როგორიცაა ISO 22000 სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტი.

HACCP არის გლობალურად მიღებული სურსათის უვნებლობის სტანდარტი, რომელიც უზრუნველყოფს კვების უსაფრთხოების ქიმიური, მიკრობიოლოგიური და ფიზიკური რისკებისგან.

HACCP- ის მიზანია, უზრუნველყოს საშიში, სარისკო ტერიტორიებზე კრიტიკული საკონტროლო წერტილებისა და პრევენციული ღონისძიებების დაცვა სურსათის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად და შეაფასოს ყველა საწარმოო ეტაპზე წარმოქმნილი შემთხვევების ან უბედური შემთხვევების შესაძლებლობა.

HACCP სისტემა საშუალებას აძლევს ორგანიზაციებს გაატაროს საშიშროება, რომელიც საფრთხეს უქმნის სურსათის უვნებლობას; ეს საშუალებას აძლევს მათ ყურადღება გაამახვილონ კრიტიკული კონტროლის ლიმიტების სისტემური იდენტიფიკაცია და განხორციელება საკვების წარმოების პროცესში კრიტიკული კონტროლის წერტილებში.

დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად შეგიძლიათ დაუკავშირდეთ ჩვენს ექსპერტთა ჯგუფს ჩვენი საკონტაქტო მისამართებისა და ტელეფონის ნომრებისგან და მიიღოთ პასუხები თქვენს შეკითხვებზე.\

HACCP-ის სისტემის ზოგადი ისტორია

რა არის HACCP?

საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების სისტემა (HACCP), სურსათის უვნებლობის მართვის საერთაშორისოდ აღიარებული სისტემაა, რომელიც ემსახურება კვების პროდუქტების წარმოებისა და გადამამუშავების პროცესში ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური საფრთხეების წარმოქმნის პრევენციასა და მის აღმოფხვრას.

აბრევიატურა იმიფრება როგორც:

- ☐ Hazard- საფრთხე
- ☐ Analysis- ანალიზი
- ☐ Critical- კრიტიკული
- ☐ Control- საკონტროლო
- ☐ Points- წერტილები

ისტორია:

თავდაპირველად, HACCP შემუშავდა ამერიკის შეერთებული შტატების აერონავტიკისა და კოსმოსური სივრცის კვლევის (NASA) ეროვნული სამმართველოს პროგრამისთვის. მოგვიანებით იგი შემოღებულ იქნა ჯანმრთელობის მსოფლიო ორგანიზაციისა (WHO) და გაეროს სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაციის (UNFAO) Codex Alimentarius-ის კომისიის მიერ, რომელმაც გამოსცა, როგორც სტანდარტი (CAC/RCPPI-1969).

მოკლე მიმოხილვა:

HACCP-ის სისტემა არის დღეისათვის სურსათის უვნებლობის მართვის საერთაშორისოდ აღიარებული მსოფლიოში ყველაზე გავრცელებული და ეფექტური სისტემა. სურსათის უვნებლობა გულისხმობს იმის უზრუნველყოფას, რომ მიზნობრივად გამოყენების შემთხვევაში სურსათი არ მიაყენებს ზიანს მომხმარებლის ჯანმრთელობას. სურსათის უვნებლობა არის სურსათში ბიოლოგიური, ქიმიური და ფიზიკური აგენტების ის მინიმალური მისაღები დონე, რომელიც არ არის საზიანო. HACCP-ის სისტემა - ანუ დროული და ადეკვატური შეფასება/აღმოფხვრა საფრთხეების, უზრუნველყოფს უვნებელ სურსათს.

საფრთხე შეიძლება იყოს ბიოლოგიური, ქიმიური, ფიზიკური.

- ☐ ბიოლოგიური: ყველა სახის მიკროორგანიზმები, რომლებმაც შეიძლება დააბინძურონ საკვები პროდუქტი.
- ☐ ქიმიური: შეიძლება იყოს სადებიზინფექციო ხსნარების ნარჩენები, ტოქსიკური ან მძიმე მეტალები.
- ☐ ფიზიკური: მწერები, თმა, მინის ან ხის ნატეხები, სამკაული და ა.შ.

რა არის კრიტიკული საკონტროლო წერტილები?

კრიტიკულ საკონტროლო წერტილები-წარმოების ის ეტაპები სადაც ჰასპის სისტემამ აუცილებლად უნდა გააკონტროლოს და გამორიცხოს ზემოთ ხსენებული საფრთხეები. ჰასპის სისტემა ესაა ის სისტემა, რომელიც აკონტროლებს მთლიანად წარმოების მსვლელობას და უზრუნველყოფს უვნებელი პროდუქტის წარმოებას.

ჰასპის დანერგვის უპირატესობები:

შიდა უპირატესობები:

- ☐ სავარაუდო პრობლემის პრევენცია და არა უკვე მიღებული დეფექტების/შეცდომების

გამოსწორება;

- ☐ წარმოების თითოეული პროცესისათვის შემუშავებულია სათანადო კონტროლის მექანიზმი;
- ☐ მართვის ორგანიზებული, სისტემური და რაციონალური ხერხი, რომელიც უზრუნველყოფს სურსათის უვნებლობას.

გარე უპირატესობები:

- ☐ ბაზრისა და მომხმარებლის მოთხოვნის დაკმაყოფილება;
- ☐ საქართველოს საკანონმდებლო მოთხოვნებთან, ევროკავშირის სამართლებრივ ნორმებსა და საერთაშორისო სტანდარტებთან შესაბამისობა;
- ☐ რეპუტაციისა და კონკურენტუნარიანობის ამაღლება.

დანერგვის სირთულეები:

- ☐ მენეჯმენტის და თანამშრომლების მოდნობა;
- ☐ ადეკვატური ფინანსური, ადამიანური და ტექნიკური რესურსების ძალისხმევა;
- ☐ თანამშრომლების რეგულარული ტრენინგი;
- ☐ ჰასპის ცვლა/განვითარება დროის მანძილზე (რაიმეს ცვლილებასთან ერთად).