

**Марія ПАСКА**

професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

*Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського, м. Львів*

## **СУЧАСНІ РІШЕННЯ ДЛЯ УПРАВЛІННЯ ХАРЧОВОЮ БЕЗПЕКОЮ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Для мінімізації ризиків у діяльності закладів ресторанного господарства принципи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points – аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки) є концептуальною основою, оскільки для всіх підприємств продовольчого сектора та закладів ресторанного господарства відкривається можливість упровадження заходів ідентифікування та оцінювання небезпечних чинників на всіх етапах технологічного процесу задля стабільного випуску безпечної продукції високої якості, що на сьогодні є актуальною проблемою [1].

В умовах інтегрування торговельного простору для закладів ресторанного господарства проблема впровадження систем управління безпечністю за принципами НАССР щороку набуває актуальності. Експорт вітчизняної харчової продукції на національний і європейський ринки неможливий без розроблення та впровадження системи управління безпечністю. Ураховуючи визначені умови, керівники закладів ресторанного господарства з повним циклом виробництва, які прагнуть до лідерства в конкурентній боротьбі на національному та закордонних ринках, уже сьогодні вводять у розроблення систем управління безпечністю за принципами НАССР [2].

Отже, проблеми розроблення та впровадження системи НАССР на підприємствах харчування набуло актуального звучання, особливо в умовах інтегрування України у зарубіжну спільноту. Сьогодні гостро постало питання гарантування належної якості та безпечності продукції ресторанного господарства як окремого важливого сектора харчування, що набув стрімкого перспективного зростання [3,6].

Розв'язувати питання якості і харчової безпеки традиційними методами, тобто лише завдяки контролю за готовою продукцією, практично неможливо. Необхідний комплексний системний підхід, реалізування якого можливе тільки в межах системи управління якістю. Ні в якому разі не можна обмежувати оформлення документації системи якості та створення зовнішньої подоби порядку. Так уся відповідальність лягає на виробника, який має враховувати, передбачати і попереджати усі ризики. Підвищення і забезпечення стабільної якості продукції сприяє величезній економії використаних ресурсів [4,5].

Отож є підстави вважати, що актуальною на сьогодні є можливість визначення інноваційних чинників харчової безпеки у сфері функціонування закладів ресторанного господарства, які зумовлюють необхідність проведення досліджень у цьому напрямі.

Метою нашої роботи є визначити особливості впровадження заходів ідентифікації та оцінювання небезпечних чинників на всіх етапах технологічного процесу задля стабільного випуску безпечної продукції високої якості.

Завдання:

- визначити основні інноваційні чинники харчової безпеки у сфері функціонування закладів ресторанного господарства;
- обґрунтувати базові елементи системи НАССР і обов'язкові заходи для їх виконання для закладів ресторанного господарства.

На українському ринку представлено різні засоби контролю, що дають змогу оцінити якість очищення і дезінфекції виробничого обладнання, приміщень, рук персоналу.

АТФ-моніторинг (контроль кількості аденозинтрифосфорної кислоти) – найшвидший метод, що дає змогу перевірити якість очищення будь-якого обладнання.

Перше дослідження щодо оцінювання відтворюваності результатів гігієнічного АТФ-тестування поверхонь за різних температур довкілля було спрямовано на визначення надійності вимірювальних приладів для точного і послідовного виявлення певної кількості АТФ.

У цьому дослідженні тільки система контролю гігієни ЗМ™ Clean-Tracе™ забезпечила отримання найбільш послідовних і відтворюваних результатів.

Ці дослідження виявили, що всі системи контролю гігієни забезпечують різну якість результатів:

- система 3M™ Clean-Trace® продемонструвала стабільні і відтворювані результати під час оцінювання впливу чинників часу і температурних умов на точність роботи систем АТФ-моніторингу;
- усі інші системи показали незадовільні результати в одному або в обох тестах.

Інтегрована програма системи Clean Trace 3M (США) містить усі сучасні вимоги до контролю якості обладнання, задовольняє вимоги стандартів та міжнародні вимоги. Завдяки їм отримуємо стабільні і надійні результати, легку диференціацію колоній.

Отже, є підстави стверджувати, що спрямоване регулювання процесів дає можливість лабораторії підприємства застосувати новий формат у сфері харчової безпеки; зосередити свою увагу на аналізі результатів, працювати над уникненням ризиків, а не затрачати час на підготовку і проведення мікробіологічних аналізів.

На кожному часовому етапі якість продукції повинна бути оптимальною, тобто максимально задовольняти потреби споживачів за відносно мінімальних затрат для її досягнення. На цьому шляху конкуренція виступає як стимул удосконалення якості продукції. Завдяки цьому можливо визначати інноваційні чинники харчової безпеки у сфері функціонування закладів ресторанного господарства. Експериментальними дослідженнями підтверджено результати гігієнічного АТФ-тестування поверхонь за різних температур довкілля за допомогою люмінометра для мінімізування ризиків у діяльності закладів ресторанного господарства. Це дає змогу впроваджувати заходи ідентифікування та оцінювання небезпечних чинників на всіх етапах технологічного процесу задля стабільного випуску безпечної продукції високої якості.

Отже, є підстави стверджувати, що існує можливість використання одного із методів вдосконалення системи НАССР на підприємствах та у закладах ресторанного господарства, зокрема система моніторингу «Clean Trace» компанії «3M» (США), яка містить прилад люмінометр, сваби (АТФ-тести), а також програмне забезпечення. Основне завдання цієї системи полягає у контролюванні очищення обладнання та санітарно-гігієнічного стану підприємства.

## Список використаних джерел

1. Paska M. Comparative quality assessment of nor, pse and dfd beef / M. Paska // Eastern-European Journal of Enterprise technologies volume.– 2015.– Vol. 3, is. 10.– P. 59–63.
2. Paska M. Using innovative equipment frymakoruma maxx d in the production of mayonnaiseeasterneuropean /M. Paska, O. Zhuk // Journal of Enterprise Technologies Eastern-European Journal of Enterprise technologies volume.– 2015.– Vol. 2, is. 10.– P. 58–64.
3. Vágány J. Development and implementation of HACCP system in JÓZSEFMAJOR experimental and demonstrations farm, a dairy farm for fresh milk [Electronic resource] / J. Vágány, A. Dunay, C. Szekely, I. Pető.– Access mode: <http://www.miau.gau.hu/miau/64/jozsefmajor.doc> (date of application: 12.09.2011).
4. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005): ДСТУ ISO 22000–2007 / чинний від 2007–04–02.– Київ : Держспоживстандарт України, 2007.– 39 с.
5. Shama G. The uses and abuses of rapid bioluminescence-based ATP assays / Shama G., Malik D. // J. Int. J. Hyg. Environ. Health.– 2013.– Vol. 216. P. 115–125.
6. Smith P. W. A study of three methods for assessment of hospital environmental cleaning / Smith P. W., Sayles H., Hewlett A., Cavalieri R. J., Gibbs S. G., Rupp M. E. // Healthc. Infect.– 2013.– Vol. 18.– P. 80–85.