

САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНІ ВИМОГИ
ДО ХАРЧУВАННЯ ГОСТЕЙ АГРОТУРИСТИЧНИХ ЗАКЛАДІВ

Олег Рибак¹, Людмила Рибак¹, Карл Банковський²

*¹Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського*

*²Педагогічний коледж Львівського національного університету
імені Івана Франка*

Анотація. На підставі вивчення передового досвіду кеттерінгу гостей українських і зарубіжних туристичних комплексів, а також вимог чинного законодавства України розроблено основні принципи гігієнічної та виробничої практики організації харчування гостей агротуристичних закладів.

Ключові слова: санітарно-гігієнічні вимоги, харчування, агротуризм.

Abstract. On the basis of studying the best experience of catering for guests of Ukrainian and foreign tourist complexes, as well as the requirements of the current legislation of Ukraine, the basic principles of hygienic and industrial practice of catering for guests of agrotourism institutions have been developed.

Key words: sanitary-hygienic requirements, nutrition, agritourism.

Найціннішою в агротуризмі є можливість детально познайомитися з сільськими жителями, їхньою культурою, звичаями тощо. Таке знайомство може бути ще приємнішим, якщо його почати з місцевої кухні. Сільські кулінарні звички – це не лише спосіб харчування. Це також загальновідома сільська гостинність, чесність, життєрадісність, прихильність і повага до традицій. Кухні окремих регіонів відрізняються головним чином за типом продуктів, які найчастіше використовуються, та за способом їх приготування. Відпочиваючи на селі, туристи обов'язково куштують і харчуються регіональними стравами.

Храбовченко В. В. розглянуто регіональні особливості організації харчування в агротуризмі у країнах далекого і ближнього зарубіжжя на прикладі роботи фермерських господарств і передового досвіду можливостей використання їхніх ресурсів, а також вивчено досвід роботи рестораторів і провідних шеф-кухарів з розробки гастротурів, наведено перелік брендів продуктів різних регіонів тощо [1].

У роботі [2] визначено енергетичні витрати агротуристів і розраховано калорійність належного харчування, з урахуванням їхніх смакових уподобань, розроблено режими харчування, типові меню, наведено розрахунок необхідної кількості продуктів, посуду, палива, столової білизни та ін.

Харчування гостей в агротуристичних закладах, з юридичної точки зору, як особливої форми колективного харчування, а також безпека здоров'я туристів, як ключовий обов'язок готель'єрів, описані авторами [3]. Ними встановлено, що чинне законодавство держав-членів ЄС стосовно харчових продуктів суворо підпорядковане обов'язковим до виконання вимогам, викладеним у відповідних регламентах ЄС.

Однак питання санітарно-гігієнічних вимог до харчування гостей агротуристичних закладів України досліджене недостатньо, і вимагає подальшого вивчення й систематизації.

Мета дослідження – розробити на підставі вивчення передового міжнародного досвіду й адаптації вимог чинного законодавства України основні гігієнічні та виробничі вимоги до організації харчування гостей агротуристичних закладів.

Методи дослідження – аналіз та узагальнення літературних джерел, документальних матеріалів і контенту мережі «інтернет», аналогія, абстрагування, індукція і дедукція,

Виклад основного матеріалу. У сільському туризмі безпека і якість харчування забезпечується дотриманням інтегрованої системи безпеки харчових продуктів [4], яку можна звести до впровадження принципів належної гігієнічної та виробничої практики (ПГВП).

ПГВП повинні ґрунтуватися на дотриманні таких санітарно-гігієнічних вимог:

- розташування, оточення та інфраструктура закладу;
- функціональне розташування кухні та їдальні з обладнанням;
- обладнання для миття та дезінфекції, посуд та столові прибори;
- водопостачання;
- утилізація відходів та стічних вод;
- захист від шкідників.

Основою функціонування агротуристичного закладу є план ПГВП, який повинен містити набір усіх інструкцій щодо підтримки гігієни приміщень, обладнання, персоналу, планів навчання, медичних оглядів та забезпечення належної якості продуктів харчування.

Персонал, який готує їжу, повинен відповідати таким вимогам особистої гігієни та здоров'я: кожна особа, яка готує їжу, повинна мати виданий лікарем відповідний санітарно-гігієнічний сертифікат; до роботи, що вимагає контакту з їжею, не допускаються особи з ознаками інфекційних захворювань або діареї; під час приготування страв забороняється палити та вчиняти інші дії, які можуть забруднити їжу; обов'язковим є суворе дотримуватися принципів особистої гігієни та чистоти, а особливо – рук; усі можливі порізи і травми рук слід надійно захищати водонепроникною пов'язкою; не рекомендується носити біжутерію, прикраси, годинники

тощо, які можуть потрапити в їжу; забезпечення відповідної кількості й у відповідних місцях належно обладнаних туалетів; захист від випадкового забруднення їжі осколками скла, металу чи дерева.

ПГВП масового харчування охоплює всі основні вимоги до проведення технологічних процесів та до обладнання для виробництва страв правильної якості й повністю безпечних для здоров'я споживача. Це сукупність правил, дотримання яких є необхідною умовою для отримання продукції відповідного рівня для збереження здоров'я та безпеки споживача. Зокрема, це: підтримання гігієнічних умов навколишнього середовища; запобігання проникненню в заклад агротуризму чинників, які можуть бути джерелом зараження (комах, птахів, гризунів); відповідні умови зберігання хімікатів та сировини, що використовуються для виробництва, а також готової продукції; правильне розташування виробничого обладнання; раціонально розроблений технологічний процес і наскрізний контроль за його параметрами; належна вентиляція та освітлення; раціональне керування водопостачанням та каналізацією і відповідні вимоги до процесів очищення та дезінфекції; запобігання інфікуванню продуктів, джерелом якого може бути персонал; навчання персоналу, дотримання чистоти на території усього закладу; забезпечення безпеки для здоров'я продукції в процесі її доставки за межі закладу.

Висновки:

1. Вивчення передового досвіду застосування належної виробничої практики дало змогу сформулювати такі принципи ПГВП: розробити необхідні процедури та службові інструкції й неухильно їх дотримуватись; перед початком робіт переконатися в наявності потрібної сировини та проміжних продуктів і перевірити справність та чистоту обладнання; мінімізувати ризик забруднення продуктів, обладнання, приміщень та інших засобів виробництва; бути уважним, не допускати помилок, дбати про особисту гігієну та дотримання чистоти робочого місця; вести ретельну документацію виробничих процесів; нести особисту відповідальність за свою роботу.

2. Під час приготування їжі, з метою забезпечення безпеки і здоров'я споживачів, слід звернути особливу увагу на запобігання перехресному забрудненню сировини, напівфабрикатів і готової продукції упродовж усього технологічного процесу, на правильний добір і зберігання сировини й напівфабрикатів (температура та вологість), на забезпечення належної попередньої обробки й належну термічну обробку продуктів під час приготування їжі (варіння, тушкування, смаження чи випікання при відповідних температурах упродовж відповідного часу) й на правильне зберігання готових страв (температура і час),

Список використаних джерел:

1. Храбовченко В. В. Экологический туризм.– Москва : Финансы и статистика, 2003.– 208 с.
2. Ирина О. И. Земскова М. С. (2018). Организация служб питания и размещения в гастро и агротуризме: региональные особенности. Туризм. 12(3). 34–43. doi: 10.24411/2413–693X-2118–10304
3. Przewodnik metodyczny dla mieszkańców obszarów wiejskich obwodu winnickiego. Pod red. Anny Włosek. Drukarnia Cyfrowa INGA, Kielce–Winnica, 2009.– 150 s.
4. Закон «Про безпечність та якість харчових продуктів» (N771/97-ВР від 23.12.97 р. зі змінами.