

УДК 612.2.099:338.483.13:392.72

Іван Гілецький

*ФОП «Giletsky Technology» проектування
технологій харчових виробництв:
розробка і впровадження систем
харчової безпеки НАССР
стейкхолдер-викладач кафедри
готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет
фізичної культури
імені Івана Боберського*

Марія Паска

*д-р вет. наук, професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет
фізичної культури
імені Івана Боберського*

ФОРМУВАННЯ ТЕОРЕТИЧНИХ ТА ПРАКТИЧНИХ ЗАСАД ОЦІНЮВАННЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Вступ. Системи управління харчовою безпекою застосовують в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпечних чинників, що можуть вплинути на безпеку кінцевого продукту.

Мета роботи – дослідження особливостей розроблення та впровадження систем харчової безпеки, що базуються на принципах НАССР на підприємствах ресторанного господарства.

Результати досліджень. У зв'язку з інтеграцією України в глобальний світовий ринок, підвищилися вимоги до якості продукції. Це визначальний чинник конкурентоспроможності продукції. Відносно харчових продуктів якість – це насамперед їх безпека.

Гарантувати безпеку може система управління і контролю за всіма етапами виробництва: від отримання сировини, технології до реалізації продукції. Таку ефективну управлінську концепцію, затверджену

всіма міжнародними організаціями контролю за харчовою продукцією, прийнято і в Україні [1].

Харчова безпека є важливим чинником, що забезпечує роботу кожного закладу ресторанного господарства. Незалежно від того, як довго ресторан працює або наскільки вважається хорошим, успіх бізнесу залежить від якості їжі. Важливо стежити за температурою страв упродовж усього дня, перевіряти холодильники і морозильник, а також вміти організувати негайну технічну перевірку за високої температури в холодильному обладнанні або низької температури в кухонному обладнанні [2].

Існує низка місцевих, національних та міжнародних програм з навчання харчової безпеки. Для цього організують заняття, пропонують онлайн-курси, які співробітники можуть пройти в будь-який зручний для них час. Важливо мати як мінімум одного сертифікованого менеджера з харчових продуктів в ресторані. В ідеалі менеджер повинен працювати в кожен зміну ресторану [3,5]. До найпопулярніших навчальних програм з навчання харчової безпеки належать такі чотири: NSF International, ServSafe International, FSMA та EFSA.

NSF International пропонує навчальні та освітні програми по всьому світу, щоб допомогти бізнесу і навчити персонал уникати проблеми. Для ресторанів різного рівня доступні програми щодо забезпечення повної харчової безпеки та оброблення харчових продуктів. NSF відповідає всім вимогам ANSI. Курс складається з чотирьох модулів і надає практичні знання про те, як знизити ризики і відповідати вимогам харчової безпеки.

ServSafe International пропонує навчальні програми, а також дає співробітникам закладу ресторанного господарства можливість отримати сертифікат із харчової безпеки. Доцільно, щоб шеф-кухарі і кухонні менеджери пройшли це навчання, тому що ці співробітники могли б додатково навчити інших кухарів і офіціантів відповідних навичок безпечного поводження з продуктами харчування. ServSafe виявила понад 250 харчових алергенів, від яких понад 15 мільйонів американських відвідувачів страждають від харчової алергії. Аналогічні відомості приходять з усього світу. Ось чому так важливо звертати увагу на склад продукту, щоб забезпечити харчову безпеку всім клієнтам.

FSMA – це закон про розвиток харчової безпеки в Сполучених Штатах, який був прийнятий, щоб оновити закони США про безпеку харчування. У Сполучених Штатах FSMA впроваджує Управління з контролю за харчовими продуктами і лікарськими засобами (FDA) та Міністерство сільського господарства (USDA). FSMA підтримує Національний координаційний центр, а також регіональні центри, які пропонують навчання з харчової безпеки в американських ресторанах.

Європейський орган з безпеки харчових продуктів (EFSA) стежить за виконанням правил у всіх сферах, таких як здоров'я рослин, ветеринарія, управління ризиками та безпека харчового ланцюга. Ця організація охоплює низку ризиків, зокрема терористичні загрози отруєння продуктів харчування і забруднення систем водопостачання, а також виникнення нових патогенів.

Окрім національних і міжнародних курсів, часто існують ще й місцеві організації та департаменти охорони здоров'я, які пропонують власні навчальні програми або ж використовують програми, які створили зазначені організації. Можна відправити співробітників відвідати місцеві майстер-класи або попросити їх пройти навчальні курси в інтернеті. Рекомендовано відправити офіціантів, менеджерів, шеф-кухарів, кухарів і навіть працівників клінінгу пройти спеціальну підготовку в галузі харчової безпеки. Деякі мийники посуду також виконують невеликі завдання з приготування їжі, і навчивши їх, можна швидко знайти заміну співробітникам, які звільнилися.

Харчова безпека також містить прозорий список інгредієнтів і харчової цінності. Багато відвідувачів мають особливі потреби в харчуванні або алергії на деякі інгредієнти, такі як горіхи, молочні продукти, молюски та інші продукти. Відповідальні ресторатори повинні надати відвідувачам можливість дізнатися про всі інгредієнти, які використовують у страві, а також за можливості запропонувати спеціальні заміни. Задовольняючи потреби навіть одного клієнта, можна збільшити кількість своїх лояльних клієнтів. Важливість задоволення особливої потреби клієнта перевищує її безпосередню фінансову вигоду. Законодавство дозволяє використовувати плакати або електронні вивіски для публікації інформації про харчову цінність страв. Також інформувати клієнтів, що вони завжди можуть попросити офіціантів внести зміни в конкретну страву.

Цифровий маркетинг розширює можливості ресторану, додавати коментарі в інтернеті: обмін інформацією та моментальні новини можуть нашкодити ресторану, якщо одному з клієнтів стало погано від патогенних організмів або навіть алергенів. У ресторані можна використовувати POS-систему для управління замовленнями, вивчення спеціальних технік підготовки та оперативного повідомлення інформації про приготування спеціального замовлення [4].

Упровадження HACCP у закладі громадського харчування передусім передбачає розроблення базових санітарних програм (програм-передумов) відповідно до вимог чинного законодавства, які мають охоплювати необхідні заходи щодо особистої гігієни персоналу, прибирання приміщень, миття та дезінфекції кухонного обладнання (зокрема, витяжки), інвентарю та посуду, боротьби зі шкідниками, зберігання сировини та інгредієнтів, утилізації відходів тощо. Наступний етап містить опис усіх технологічних процесів, що стосуються приготування, зберігання та реалізації страв, а також ідентифікацію та оцінювання потенційних небезпек і вибір критичних точок контролю, наприклад таких, як приймання та зберігання сировини, теплове оброблення продуктів, температура, умови зберігання та термін придатності готових страв, пакування або подавання готової продукції тощо. Також мають бути визначені процедури моніторингу, корегувальні дії у випадку перевищення граничних значень у точках контролю, процедури верифікації, а також особи, відповідальні за процедури HACCP під час виробництва та обігу харчової продукції.

Контроль за реалізацією вимог чинного законодавства щодо впровадження постійних процедур, заснованих на принципах HACCP, покладено на Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

Отже, безпека страв є першочерговими критеріями харчування, тому заклади ресторанного господарства повинні щоденно практикувати безперервний контроль виконуваних процесів з виготовлення продукції. Це допоможе забезпечити належний рівень безпеки страв, а аналіз результатів операцій контролю може визначати шляхи підвищення якості продукції.

Ключові слова: харчова безпека, ресторанне господарства, вимоги, впровадження.

Список використаних джерел

1. Турчиняк М. К. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / Турчиняк М. К. // Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення.– Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2021.– 320 с.
2. Архіпова В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / Архіпова В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В.– Київ : Центр учбової літератури, 2008.– 286 с.
3. Гілецький І. Особливості впровадження системи харчової безпеки у закладах ресторанного господарства, які базуються на принципах НАССР / Іван Гілецький, Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. II Міжнар. наук.– практ. конф. (7–8 жовт. 2021 р.).– Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2021.– С. 22–24.
4. Бойко Т. Г. Отримання коефіцієнтів вагомості для кількісної оцінки якості продукції за складовими непевності оцінювання / Т. Г. Бойко, Б. Ю. Григорович // Вимірювальна техніка і метрологія.– 2011.– № 72.– С. 111–116.
5. Гілецький І. Окремі аспекти впровадження системи харчової безпеки у закладах сфери гостинності / Іван Гілецький, Марія Паска // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. II Всеукр. наук.–практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю (19 травня 2022 року, м. Львів).– Львів, 2022.– С. 37–39.