

УДК 612.2.099:338.483.13:392.72

Іван Гілецький

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Марія Паска

д-р.вет. наук, зав.каф. готельно-ресторанного бізнесу

ОКРЕМІ АСПЕКТИ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ У ЗАКЛАДАХ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ

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

Дослідження особливостей розробки та впровадження систем харчової безпеки, що базуються на принципах НАССР на підприємствах ресторанного господарства.

Харчова безпека є важливим фактором, що забезпечує роботу кожного закладу ресторанного господарства. Незалежно від того, як довго працює заклад або наскільки вважається якісним, успішним, мережевим чи сучасним успіх закладу залежить від безпечних і якісних страв.

З моменту прийняття Україною основних нормативних актів у частині безпеки харчових продуктів велика кількість підприємств харчової галузі, особливо тих, що орієнтовані на експорт власної продукції, розпочали впровадження стандартів НАССР. Незначна частина підприємств наразі вже ефективно використовує НАССР у власному виробництві, для інших робота з впровадження НАССР триває досі. Повільніше впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, проходить на малих потужностях, у харчоблоках, розташованих у закладах освіти. Тут варто зазначити, що процедури НАССР є досить гнучкими, а їх обсяг залежить від сфери діяльності та розміру підприємства.

На виробничих підприємствах виготовляється однотипний асортимент продукції. В той час як на підприємствах ресторанного

господарства меню різноманітне, а асортимент сировини набагато ширший, що впливає на розробку необхідної документації по визначенню та опису готової продукції (тобто страв), а також сировини та інгредієнтів, які входять в склад цих страв. Це ускладнює контроль перехресного алергенного забруднення, а також потребує суттєвих часових затрат на проведення аналізу ризиків по технологічній схемі підприємства.

Вирішенням ситуації може бути групування однотипних процесів в однотипні групи при складанні технологічної схеми при умові, що деталізація залишається достатньою для коректної оцінки всіх можливих небезпечних факторів.

Інша проблема, з якою зустрічається більшість підприємств ресторанного господарства при впровадженні систем харчової безпеки, що базуються на принципах системи НАССР, полягає в тому, що, на відміну від промислових (виробничі підприємства харчової галузі) підприємств, які мають власні лабораторії, на підприємствах ресторанного господарства їх немає.

Контроль показників безпеки сировини і готової продукції в підприємствах ресторанного господарства проводять в сторонніх акредитованих лабораторіях тільки в рамках програми виробничого контролю (ПВК). Відповідно стає складніше контролювати показники безпечності сировини, що надходить на підприємство. Такий контроль при надходженні сировини здійснюється тільки шляхом перевірки умов транспортування, супровідної документації і оцінки органолептичних показників. Контроль безпечності готової продукції проводиться тільки органолептичними методами.

Потрібно пам'ятати про те, що якщо при розробці плану НАССР мірою контролю небезпечного чинника вибрана перевірка органолептичних показників, така міра контролю повинна в обов'язково пройти валідацію, тобто ефективність вибраних мір контролю.

Беручи до уваги вищезазначені складності, необхідно приділити основну увагу на процедурі вибору та контролю постачальників, а також дотримуватись розроблених правил приймання сировини, зберігання та бракеражу.

При розробці процедури закупівлі також виникають труднощі адже якщо підприємства ресторанного господарства закуповують великий асортимент продукції в невеликому об'ємі, як правило, закупівля

проводиться не напряму у виробника продукції, а у дистриб'юторів чи постачальників. Це ускладнює як контроль безпечності сировини, так і контроль умов зберігання та транспортування.

Готові страви подаються на підприємствах ресторанного господарства у вигляді самообслуговування клієнтів, то наступним ризиком, який може виникнути на цій стадії та не завжди буває виявленим та врахованим, є ризик забруднення харчової продукції і потрапляння в неї сторонніх предметів, пов'язаних з діями відвідувачів.

Основне, що кожне підприємство ресторанного господарства має свої особливості приміщення, будівель та споруд, що впливає на можливість перехресного забруднення і потоків руху сировини, продукції та працівників, а також особливості протікання технологічних процесів.

Впровадження НАССР покликане допомогти закладам громадського харчування виділити всі небезпечні чинники, які можуть нести потенційну загрозу для життя і здоров'я споживачів, та запобігти їх виникненню, мінімізуючи таким чином інциденти із харчової безпеки, які тягнуть за собою правову відповідальність.

Список використаних джерел

1. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів» від 22.07.2016 № 1602-VII [Електронний ресурс]. – URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1602-18>
2. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» (№ 771/97-ВР від 23.12.1997 р., зі змінами та доповненнями [Електронний ресурс]. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
3. Паска М. Методологія управління якістю у закладах ресторанного господарства / Марія Паска, Микола Личук // Молода спортивна наука України : зб. тез. доп. / за заг. ред. Є. Приступи. – Львів, 2020. – Вип. 24, т. 4. – С. 114–115.
4. Паска М. Сучасні рішення для управління харчовою безпекою в закладах ресторанного господарства / Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 52–55.