

42. Спеціальні програми-передумови системи управління безпечністю харчової продукції для закладів ресторанного господарства

Олег Кузьмін, Владлена Михайленко, Богдан Михайлов

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Система управління безпечністю харчової продукції (СУБХП) для закладів ресторанного господарства (ЗРГ) передбачає аналіз, виявлення та усунення можливих факторів ризику, а також встановлення контролю у процесі виготовлення страв, зводячи до мінімуму існуючі небезпеки. Метою роботи є структурування спеціальних програм-передумов (ППУ), необхідних для підтримки гігієнічного середовища у харчовому ланцюгу СУБХП для ЗРГ.

Результати. У відповідності із ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 сформовано спеціальні ППУ СУБХП для ЗРГ (рис. 1), які спрямовано на підтримку безпечного та гігієнічного середовища, при необхідних технологічних режимах в процесі заморожування/розморожування, кулінарної обробки, порціонування, охолодження, зберігання, транспортування, розігріву готових страв/сировини.

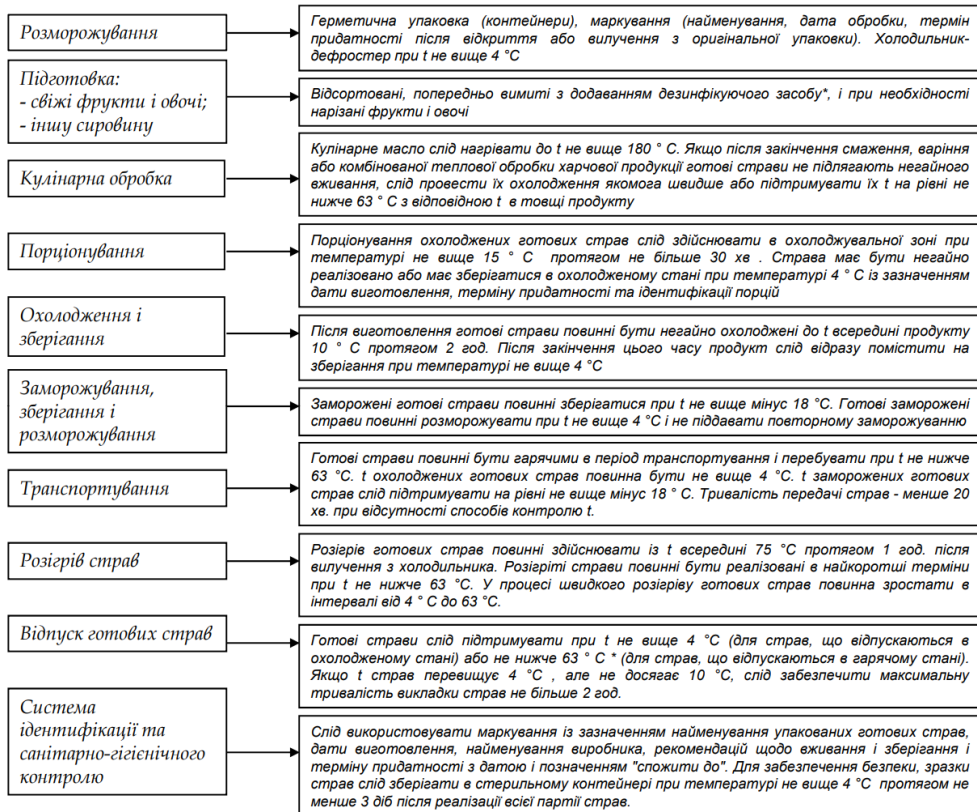


Рисунок 1 – Структура спеціальних ППУ СУБХП для ЗРГ

Висновки. Сформовано структуру спеціальних ППУ, при втіленні СУБХП для ЗРГ, при подальшій мінімізації існуючих небезпек.