

харчова добавка E1520 вважається безпечною для організму людини і вказується як «слаботоксична».

Висновки. Аналіз даних науково-технічної інформації дозволили зробити висновок, щодо посилення нагляду за вмістом таких добавок, так як, багато речовин, що входять до їх переліку, потрапляючи в організм, особливо в комбінації з іншими сполуками, можуть акумулюватися чи перетворюватися в організмі з нетоксичної форми в токсичну. Крафтова продукція потребує обґрунтованої інформації і посиленого нагляду за вмістом таких добавок, так як основна цільова група споживачів – діти та молодь.

Література

1. <https://harch.Tech/2023/01/24/derzspozyvsluzba-poperedzae-pro-nebezpechne-rechuvno/>
2. Малєєв В.О., Безпальченко В.М., Семенченко О.О. Харчові добавки: визначення, ризику, аналіз споживання. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки. 2020. Том 31, Ч. 2, № 3. С. 7–12.

УДК 338.488.2 : 640.43

36. СПРОЩЕНИЙ ПІДХІД ДО ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР ДЛЯ HoReCa

Ганна БЛОХІНА, к.с.н.

*Інституту післядипломної освіти Національного Університету Харчових технологій
(ІПДО НУХТ) м.Київ, Україна*

Згідно Закону України від 20 вересня 2015 року про «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» передбачено впровадження принципів системи НАССР на всіх підприємствах харчової галузі. До цих операторів ринку відносяться:

- Виробники харчової продукції;
- Магазины, що реалізують продукти харчування;
- Оператори ринку, що зберігають та транспортують харчові продукти;
- Стаціонарні кафе, бари, пекарні, ресторани, точки продажу напоїв та їжі;
- Пересувні, тимчасові заклади продажу напоїв та їжі;
- Їдальні у закладах освіти та на підприємствах.

У відповідності до діючого законодавства персональну відповідальність за безпечність продукції, що відпускається в закладах несе керівництво, тому необхідно визначити та задокументувати політику стосовно безпечності продукції та забезпечити її здійснення та підтримку на всіх рівнях. Перш за все треба створити та затвердити групу НАССР, яка несе

відповідальність за розробку, впровадження та підтримку системи безпеки у робочому стані. Члени групи HACCP повинні бути компетентними і мати достатньо знань та досвіду у різних сферах діяльності, що здійснює заклад HoReCa. Якщо говорити про спрощений підхід до впровадження системи HACCP для деяких закладів громадського харчування, то цей підхід передбачає застосування лише тих процедур HACCP, яких достатньо, щоб виробляти або вводити в обіг безпечні харчові продукти. До них відносяться малі оператори ринку, які постачають продукцію кінцевому споживачу з персоналом до 10 осіб, оператори ринку з незначним ступенем ризику з простими технологічними процесами які не становлять ризику забруднення продукту або якщо продукція реалізується на місці її виготовлення. Спрощений підхід не означає зменшення відповідальності за безпеку продукції, але при цьому можливо використовувати тільки ті процедури яких достатньо, щоб виробляти безпечний харчовий продукт відповідно до оцінок ризиків на даній потужності.

Одним із перших кроків при впровадженні системи HACCP для закладів HoReCa є реєстрація потужності закладу, в призначенні потужності необхідно вказати: заклад харчування, пекарня, кондитерський цех або кав'ярня. При цьому треба пам'ятати, що при форматі кав'ярня передбачається в першу чергу виконання вимог інструкції по санітарії та гігієні. План HACCP з контрольно-критичними точками застосовується для складних технологічних процесів у виробництві кондитерських цехів, пекарень або ресторанів зі складними технологіями обробки.

До основних кроків впровадження системи HACCP відносяться : створення команди, опис продукту, складання блок-схеми виготовлення продукції, необхідність оцінки ризиків, призначення контрольно-критичних точок та їх моніторинг, і при цьому, обов'язкове застосування коригувальних дій якщо є відхилення до введення основної документації з дотримання вимог харчової безпеки. Продукція, що реалізується в закладах харчування, повинна бути безпечною, тобто відповідати вимогам Законодавства за показниками: важкі метали, радіонукліди, мікробіологічні показники (кишкова паличка, сальмонела, плісняви) Відповідальність за продукцію та її безпеку несе власник закладу (оператор ринку). Підтвердженням того, що продукція безпечна є протоколи лабораторних досліджень. Щомісяця відбирають проби від продукції із груп залежно від асортименту, що виготовляється у закладу, також змив із поверхні необхідно здавати– один раз на 3 місяці, а питна вода досліджується раз на рік. Для всіх кав'ярень та пекарень необхідно пам'ятати що якщо в асортименті є десерти або випічка від постачальника щонайменше один раз на три місяці необхідно відібрати проби від продукції, що надходить від постачальника та також відправити на лабораторний аналіз. Крім того, важливим фактором для всіх закладів HoReCa є терміни придатності та умови зберігання продукції. Для кожної готової продукції

необхідно встановити терміни придатності та контролювати, щоб продукція реалізовувалася виключно у межах цих термінів, вся прострочена продукція підлягає списанню. Також, треба ретельно стежити за температурою в холодильниках та морозильниках, де зберігається продукція та обов'язково дотримуватись вимог по товарному сусідству.

Внутрішній аудит на підприємствах HoReCa допомагає дотримуватись усіх вимог щодо дотримання норм харчової безпеки, під час проведення внутрішнього аудиту кожен керівник закладу може контролювати:

- як ведуться чек-листи та журнали на підприємстві
- рівень навченості персоналу
- як проводиться обслуговування обладнання
- наявність документів на сировину та матеріали від постачальників
- дотримання температурних режимів на сировину та продукцію

А після проведення внутрішнього аудиту проводиться аналіз існуючих скарг від клієнтів, що допомагає зменшити випадки псування продукції, уникнути виходу з ладу обладнання та впровадити алгоритм дії щодо усунення порушень правил персоналом щодо дотримання норм.

Висновки. Необхідно пам'ятати що система HACCP - це постійно діюча система, спрямована на мінімізацію ризиків та дію небезпечних факторів на продукт. Впровадження системи харчової безпеки в вашому закладі надає вам такі переваги як:

- впевненість у своєму продукті
- зниження витрат на списання продукції
- систематизація процесів прибирання та обслуговування
- впевненість у навченому персоналі щодо дотримання вимог системи HACCP
- готовність до перевірок у будь-який момент
- захист підприємства від штрафних санкцій
- довіра споживача

Література

1. Наказ №590 – 2015 р. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP)»

2. Акт законодавств-2021р. Закона України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

3. Закон України від 10.07.2018 Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти тваринного походження