

Аспекти впровадження системи безпеки НАССР в закладах ресторанного господарства

Ольга Коваль, Лілія Стахурська

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Системи управління безпечністю харчових продуктів застосовують практично в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію.

Матеріали і методи. В Україні оцінювання та контроль якості продукції закладів ресторанного господарства здійснюють за допомогою вимірювальних, експертних та соціологічних методів, затверджених в установленому порядку.

Результати. Відповідно до положень Закону України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів» від 22.07.2016 № 1602-VII з кінця 2017 р. по 2019 р. в Україні набувають чинності норми, що передбачають обов'язкове запровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) для потужностей, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є не перероблені інгредієнти тваринного походження (яйця курячі, м'ясо тварин та птиці, мед тощо, які не піддавалися термічній обробці). Заклади ресторанного господарства підпадають під дію даного законодавчого акту, отже, для даних підприємств гостро постає проблема підготовки до впровадження програми НАССР.

Запровадженню системи НАССР передують розробка базових санітарних програм, їх ще називають програмами попередніх умов. Таку розробку ведуть з урахуванням законодавчих санітарно-гігієнічних вимог, які діють на території України. Програми охоплюють заходи щодо дотримання особистої гігієни персоналу, прибирання приміщень, проведення процедур по дезінфекції та миттю обладнання, кухонного інвентарю.

Другий етап базується на ідентифікації та аналізі небезпек, з вибором методів контролю та управління критичними контрольними точками (ККТ). Досвід впровадження НАССР на підприємствах харчової та переробної галузі підтверджує, що визначення ККТ - це ще не найскладніший етап в розробці НАССР, найбільш відповідальним і непростим моментом є робота по опису технологічної схеми виробництва продукції (страв), сировини та інгредієнтів. Особливу увагу має бути приділено технологічним картам і рецептурам. Наступним етапом є розробка блок-схеми технології приготування страв. Схожі страви групуються і для кожної групи асортименту розробляється одна загальна блок-схема.

У діаграму процесу також вносяться відомості про всі підготовчі та додаткові операції в тому числі вхідний контроль сировини. За складеною блок-схемою набагато легше визначити і давати оцінку потенційним небезпечним факторам, які вимагають контролю з застосуванням відповідних заходів управління ризиками.

Висновки. На сьогоднішній день система НАССР в даній галузі є головною моделлю управління ризиками та безпекою продукції, що дасть змогу здійснювати контроль забезпечення якості виробництва та надання послуг.

Література.

1. Биков В.Н. Система НАССР / В.Н. Биков. – Л.: НТЦ Леонорм – Стандарт, 2003. – 218 с.
2. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів» від 22.07.2016 № 1602-VII [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1602-18>