

43. Принцип кольорового кодування при впровадженні системи НАССР у закладах ресторанного господарства

Вікторія Винник, Ольга Дяченко, Олег Кузьмін, Богдан Михайлов
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. НАССР – це система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок. В основі системи лежить глибокий аналіз, виявлення та усунення всіх можливих факторів ризику, а також встановлення контролю на всіх важливих етапах приготування страв, зводячи до мінімуму існуючу небезпеку. Система була розроблена з метою аналізу і контролю біологічних, хімічних і фізичних ризиків на всіх етапах: утворення сировини, її закупівлі, обробці, стадії виробництва і розподілу кінцевого продукту.

Актуальність теми. Засобом якості та безпечності харчових продуктів є кольорове кодування, яке було розроблене British Institute of Cleaning Science, яке застосовується для мінімізації ризиків біологічного, хімічного і фізичного походження при перехресному забрудненні [1].

Мета роботи: розроблення плану заходів у закладах ресторанного господарства (ЗРГ) для кольорового кодування за принципами системи НАССР.

Матеріали та методи. Кольорове кодування за методом очищення у ЗРГ, що передбачає відокремлення різних типів зон за кольором, які необхідно прибрати і очистити: гігієнічні кімнати, виробничі приміщення, торгівельні зони тощо.

Результати. Система кольорового кодування легко впроваджується у ЗРГ і має безліч переваг для поліпшення гігієнічних умов у рамках програм-передумов НАССР. Застосування професійного інвентарю різних кольорів мінімізує ризик перехресного забруднення в ЗРГ, покращує безпечність сировини, напівфабрикатів, харчової продукції.

Під час планування та організації прибирання виробничі приміщення ЗРГ розподіляють на кольорові зони. Прибиральний інвентар, який використовується для прибирання цих зон, також маркується, зважаючи на системи кольорового кодування. Немає жорстких правил про те, які кольори використовувати на конкретній ділянці підприємства, але, втім, деякі кольори вже стали стандартними й застосовуються всіма однаково. Наприклад, зелений колір використовується у виробничих приміщеннях, червоний – для санвузлів, синій – для гостьової зони, жовтий – для службово-побутових приміщень.

Принципи кольорового кодування прибирального процесу ЗРГ засновані на тому, що інвентар підбирається у колір вже позначеної кольорової зони. Колір також можна використовувати і в одязі персоналу: халатах, сітках для волосся, фартухах тощо. Отже, можна відразу визначити співробітника будь-якого з підрозділу/ділянки. Окрім цього, за принципом кольорового кодування можна виділяти, наприклад, посуд, прилади.

Висновки. Застосування різних кольорів приміщень, інвентарю, одягу персоналу у ЗРГ знижує ризик перехресного забруднення, забезпечує безпечність страв та захищає репутацію ресторанного бізнесу.

Література.

1. Стукальська Н.М., Кузьмін О.В., Богачук Н.І. Кольорове кодування у закладах ресторанного господарства згідно з принципами НАССР // The 13th International scientific and practical conference “*Modern directions of scientific research development*” (June 15-17, 2022) BoScience Publisher, Chicago, USA. 2022. pp. 337-341.