

1. СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Кузьмін О.В., д.т.н.,
Білоусова Л.І., магістрант,
Пчеленко А.Є., магістрант,
Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ

Вступ. Впровадження системи управління безпекою харчової продукції (СУБХП) є дієвою репутаційною складовою, що дозволяє закладам ресторанного господарства (ЗРГ) збільшити свою конкурентоспроможність та отримати значних переваг – виробляти більш безпечні та якісні страви.

Актуальність теми. СУБХП для громадського харчування, окрім репутаційних складових, дозволяє ЗРГ усунути існуючі небезпеки при втіленні програм-передумов (ППУ) згідно принципів НАССР, а також встановити контроль на всіх технологічних етапах приготування страв.

Результати та обговорення. Сформовано структуру ППУ (рис. 1) при втіленні СУБХП, спрямовану на підтримку безпечного та гігієнічного середовища для ЗРГ, з метою подальшої мінімізації існуючих небезпек.

ППУ системи НАССР, заснованих на принципах Системи управління безпекою харчових продуктів (СУБХП) згідно наказу № 590 від 01.10.2012	
1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення	6. Здоров'я та гігієна персоналу
2. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок	7. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності
3. Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо	8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби
4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами	9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин
5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь)	10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками
	11. Зберігання та транспортування
	12. Контроль за технологічними процесами
	13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів

Рисунок 1 – Структура ППУ СУБХП

Висновок. Впровадження СУБХП у ЗРГ призводить до підвищення якості страв, згідно вимог нормативної документації, збільшення довіри гостей, а отже, і маркетингових переваг. Розроблена структура СУБХП у ЗРГ дозволяє отримати економічні переваги та оптимізувати контроль технологічних процесів, згідно встановлених санітарно-гігієнічних норм, що дозволяє зменшити рівень безпечності, при одночасному скороченні витрат, зменшенні можливих невідповідностей, збільшенні термінів зберігання страв.