

ПРОГРАМИ-ПЕРЕДУМОВИ СИСТЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

О.В. Кузьмін, д.т.н., доцент

Н.М. Стукальська, к.т.н.

І.Л. Корецька, к.т.н., доцент

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Реформування технічного регулювання в Україні наближує заклади громадського харчування до відповідності харчовому законодавству ЄС, що передбачає глибокий аналіз, виявлення та усунення усіх можливих факторів ризику згідно принципам НАССР, а також встановлення контролю на всіх етапах приготування страв, зводячи до мінімуму існуючу небезпеку при втіленні спеціальних програм-передумов (ППУ) (рис. 1).

Методологічні підходи система управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) згідно процедур – ППУ:

- дотримання температурних умов для охолодженої, замороженої сировини і готової продукції. Впровадження процедур контролю температури холодильного обладнання повіреними термометрами з подальшою процедурою документування;
- дотримання режимів теплового оброблення харчових продуктів: температури обладнання, часу приготування, розміру порції, з подальшим документуванням результатів контролю (журнали, чек-листи);
- впровадження процедури чищення та дезінфекції з використанням дозволених миючих і дезінфікуючих засобів у визначені періоди їх застосування (протоколи аналізу змивів, умови обробки та зберігання інвентарю, мийних та дезінфікуючих засобів, чек-листи обліку виконання процедур прибирання);

– чіткі правила поведінки персоналу, ведення контролю здоров'я працівників, наявність пройдених медичних оглядів, умови прання та зберігання санітарного і спеціального одягу, належної особистої гігієни персоналу.

– забезпечення уникнення перехресного забруднення шляхом правильної організації руху сировини, матеріалів, персоналу, відходів та готової продукції.



Рисунок 1 – ППУ СУБХП для громадського харчування за ДСТУ ISO/TS