

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

89

**International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April, 3-7 2023

Part 3

Kyiv, NUFT, 2023

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

89

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

3-7 квітня 2023 р.

Частина 3

Київ НУХТ 2023

89 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April, 3-7, 2023. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 89 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

© NUFT, 2023

Матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 3-7 квітня 2023 р. – К.: НУХТ, 2023 р. – Ч.3. – 517 с.

Видання містить матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

© НУХТ, 2023

28. Основні принципи при розробці системи НАССР для виробництва біфштексу із яловичини

Галина Мідлер, Людмила Мамченко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. НАССР – головний інструмент для контролю безпеки харчування в закладах ресторанного господарства. Основним завданням системи є постійний аналіз небезпек і контроль всіх етапів приготування страв та процесів що відбуваються на підприємстві.

Матеріали та методи. Проведено аналіз законодавчих та нормативних актів України в сфері безпечності харчової продукції. Об'єкт дослідження – система НАССР в закладі ресторанного господарства.

Результати і обговорення. При розробці НАССР необхідно керуватись основними принципами, що допоможуть поетапно дослідити всі небезпечні фактори та впровадити ефективні коригувальні заходи.

Принцип 1. Аналіз небезпечних чинників – досліджено всі процеси, що відбуваються на підприємстві, та визначено, що небезпечні чинники можуть бути на будь-якому етапі виробництва.

Принцип 2. Встановлення критичних контрольних точок (ККТ). Визначивши всі небезпечні чинники, виявили, що більшість з них можна контролювати програмами-передумовами, та різними методиками, а для деяких потрібно встановлювати ККТ, а саме – етап смаження біфштексу, оскільки недотримання технологічних параметрів може призвести до отруєння людей.

Принцип 3. Встановлення критичних меж. До кожної ККТ необхідно встановити критичні межі, відхилення в будь-яку із сторін є недопустимим. Так при смаженні біфштексу критичною межею є час та температура смаження. Теплова обробка повинна бути не менше 5-7 хв з кожного боку, і не менше 160-180⁰ С.

Принцип 4. Встановлення процедури моніторингу – визначивши критичні межі, керівник групи НАССР призначає відповідальну особу, яка займає посаду кухаря гарячого цеху, чи шеф-кухаря, які будуть контролювати процеси, та вести відповідні записи в журнали.

Принцип 5. Розробка коригувальних дій – у випадку, якщо критичні межі були порушені, необхідно розробити процедури коригувальних дій. У випадку виробництва біфштексу із яловичини, що не відповідає вимогам, його необхідно правильно утилізувати, та зробити відповідний запис у бракеражному журналі готової продукції.

Принцип 6. Процедури верифікації. Після впровадження системи НАССР в закладі ресторанного господарства, робоча група не рідше 1 разу в рік проводить його верифікацію. Проводять лабораторні дослідження якості страв, мікробіологічних змивів з робочих поверхонь, результати калібрування обладнання, проводить перевірку ведення записів та роботу персоналу.

Принцип 7. Документування процедур та реєстрація даних. Всі етапи впровадження системи повинні бути детально описані та задокументовані, адже саме документація надає підтвердження фактичного функціонування системи НАССР. Таким чином, до переліку обов'язкової входять постійно діючі програми-передумови, план НАССР, блок-схеми виробничого процесу, журнали та форми.

Висновки. Після застосування всіх принципів НАССР та впровадження системи в закладі ресторанного господарства необхідно постійно проводити ефективний моніторинг, фіксувати всі коригувальні дії. Діюча система НАССР допомагає не тільки забезпечити виробництво більш безпечної продукції, але і поліпшити репутацію закладу, зменшити збитки підприємству, та збільшити доступ на ринки збуту.