

МЕТОДОЛОГІЯ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Марія ПАСКА¹, Микола ЛИЧУК²

¹ Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського,

² Львівський національний університет
ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, Львів, Україна

Вступ. Інноваційний розвиток у сучасних умовах охоплює щоразу нові види економічної діяльності, а сутність інновацій розширюється від технологічних нововведень до нових ідей та пропозицій, що мають на меті кардинальне поліпшення якості життя населення. Правильна та ретельна гігієна має вирішальне значення для забезпечення високої якості харчових продуктів, безпечних для споживання. Їжа не повинна містити хвороботворних мікроорганізмів у кількостях, які можуть спричинити захворювання або можуть скоротити термін її зберігання [1].

Традиційні методи виявлення мікробіологічного аналізу продуктів харчування забирають багато часу та недостатньо чутливі для задоволення потреб харчової промисловості, таких як швидкість, можливість застосування на місці та економічна ефективність [2]. Таким чином, є підстави стверджувати про можливість застосування нового формату управління якістю для уникнення ризиків, встановити критичні точки контролю та провести АТФ-моніторинг (контроль кількості аденозинтрифосфатної кислоти на досліджуваній поверхні).

Мета та завдання. Установлення основних критичних точок контролю та АТФ-моніторингу у закладах ресторанного господарства.

Методи дослідження: аналіз, 3M™ Clean-Trace® люменометр LM1.

Для досягнення поставленої мети розв'язували такі **завдання:** встановити критичні точки контролю; провести дослідження АТФ контролю на всіх етапах технологічного процесу для ідентифікації та оцінювання небезпечних чинників в закладах ресторанного господарства ГП PRO100HUB.

Результати. Правильний підхід до розроблення системи контролю харчової безпеки на підприємстві охоплює весь виробничий та логістичний ланцюг. При цьому особливу увагу спрямовано на критичні контрольні точки, в яких пов'язаним з виробництвом і споживанням харчових продуктів ризики можна запобігти, усунути чи знизити до задовільного рівня в результаті цілеспрямованих засобів контролю. Інакше кажучи, система контролю якості харчової безпеки – це система швидкого реагування з методами розв'язання і діями в критичних ситуаціях.

Для проведення досліджень застосовано метод АТФ-моніторингу – найшвидший на сьогодні метод, що дає змогу перевірити якість будь-якого обладнання.

Визначено стан поверхонь удосконаленого технологічного процесу приготування напівфабрикатів в умовах ресторанного комплексу ГП PRO100HUB, використано люмінометр Clean-Trace™ NG та встановлено 7 критичних точок контролю технологічного процесу.

Висновок. Запропоновано методологію управління якістю у сфері функціонування закладів ресторанного господарства, зокрема використання АТФ моніторингу, що дасть змогу уникнути можливих ризиків небезпеки при встановлених точках контролю для реалізації та виробництва продуктів харчування.

Ключові слова: управління якістю, контроль, сфера обслуговування.

Список використаних джерел

1. Paska M. Comparative quality assessment of NOR, PSE and DFD beef [Electronic resource] / Paska M. // Eastern-European Journal of Enterprise technologies. – 2015. – Vol. 3, is. 10. – P. 59–63. – Access mode: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2015_3\(10\)__12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2015_3(10)__12)
2. A systematic review and thematic synthesis of qualitative research studies on factors affecting safe food handling at retail and food service / Thaivalappil A., Waddell L., Greig J. [et al.] // Food Control. – 2018. – Vol. 89. – P. 97–107.