

УДК 663.93:658.589

О. Михайлова

*директор навчального центру,
керівник проєктів PROFI CLUB, Київ*

СИСТЕМА HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT У РЕСТОРАНІЙ СФЕРІ

Запропонована тема надзвичайно важлива й актуальна з декількох причин:

- великий клієнтопотік у ресторанному бізнесі та недотримання харчової безпеки навіть в одному закладі може охопити велику кількість споживачів;
- не автоматизований процес виготовлення страв, тому людський чинник дуже важливий;
- імідж закладу (компанії) надзвичайно важливий у сучасному світі, а інформація про інциденти (харчові отруєння) миттєво поширюється інтернетом і може завдати непоправної шкоди бізнесу;
- власники бізнесу часто зосереджені на атмосфері та якості продукту, а безпека – другорядне для них;
- «канікули» в перевірках ресторанного бізнесу дозволило деяким підприємствам «розслабитися» і звикнути до порушення законодавства, безконтрольності і безкарності.

Основне законодавство, яким потрібно керуватися ресторанному бізнесу на початку розроблення і впровадження системи hazard analysis and critical control point (НАССР):

› Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» за № 771/97 від 06.08.2019 [1];

› Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» за № 2042-VIII від 06.08.19 [2];

› Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах

Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» за № 590 від 01.10.2012 [3];

› Закон України «Про захист прав споживачів» № 1023-XII [4];

› Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639 [5].

Також обов'язково ознайомитися з наказами Мінагрополітики про затвердження форм уніфікованих актів перевірок Держпродспоживслужбою № 446 від 08.08.2019 р. «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР» [6] і № 447 від 08.08.2019 р. «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (по-запланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин» [7].

Основним із головних етапів розроблення системи харчової безпеки є розуміння і формування програм-передумов. Для рестораторів не дуже зрозумілий цей термін – їм більше подобається «інструкції». Законодавство виділяє 13 таких програм-передумов, які охоплюють всі етапи / процеси харчового ланцюга:

- 1) належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;
- 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;
- 3) вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;
- 4) безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;
- 5) чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);
- 6) здоров'я та гігієна персоналу;
- 7) поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;

- 8) контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;
- 9) зберігання та використання токсичних сполук і речовин;
- 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.

Є певні програми, які для більшості об'єктів ресторанного господарства є складними, а іноді майже не можливими до виконання. Подаємо характеристику найбільш проблемних, на наш погляд, програм.

Програма 1–3: ресторани здебільшого відкриваються у вже давно побудованих будівлях / приміщеннях, які часто не відповідають сучасним вимогам законодавства. Збудувати нове приміщення за всіма стандартами у «прохідному» місці майже не можливо, а перебудувати наявне – нерентабельно.

Програма 4: в частині безпеки води. Воду постачає монополіст ринку, якого не можливо змінити з причини постачання води невідповідної якості. Оскільки вода є інгредієнтом майже всіх страв, то її безпека (і якість) суттєво впливає на безпеку готової продукції

Програма 7: проблематична в деяких регіонах (наприклад, віддалені від населених пунктів заклади, ресторани в історичних центрах міст) – відсутній централізований вивіз відходів або відсутність можливості поставити вуличні сміттєві баки згідно зі стандартами.

Програма 10: досі не всі постачальники згодні надавати офіційну документацію на свою продукцію.

Після формування програм-передумов потрібно переходити безпосередньо до розроблення системи, яка містить такі 12 етапів / кроків:

- Крок 1. Створення групи НАССР.
- Крок 2. Опис сировини та готової продукції.
- Крок 3. Визначення очікуваного використання продукту.
- Крок 4. Побудова блок-схеми технологічного процесу.
- Крок 5. Підтвердження схеми технологічного процесу на об'єкті.
- Крок 6. Визначення та аналізування небезпечних чинників.

Крок 7. Ідентифікація критичних точок контролю (КТК).

Крок 8. Встановлення критичних меж для КТК.

Крок 9. Встановлення спостереження (моніторингу) в точках КТК.

Крок 10. Виконання коригувальних заходів з точками КТК.

Крок 11. Проведення перевірки (верифікації) та підтвердження (валідації).

Крок 12. Ведення документів і протоколів.

Такі кроки як визначення та аналізування небезпечних чинників та ідентифікація критичних точок контролю вимагають особливого роз'яснення, оскільки є найбільш складними до виконання.

Під час розроблення і впровадження системи HACCP ресторан найчастіше стикається з такими проблемами:

- низька кваліфікація персоналу і небажання вчитися. Система HACCP передбачає роботу з документами, що у пересіних працівників викликає паніку;
- недостатня кількість персоналу. Впровадження системи HACCP збільшує навантаження на персонал, якого часто декілька людей;
- недостатня кваліфікація тих, хто перевіряє. Ці особи часто мають теоретичні знання, але без досвіду роботи на виробництві (зокрема в ресторанному бізнесі) – як наслідок, не знають процесів та не розуміють особливостей діяльності;
- складно прописане законодавство – відсутність методичних рекомендацій під кожен галузь. Не можуть бути однакові вимоги до, наприклад, великого молокозаводу і малесенької кав'ярні на 2 столики;
- звичка нашого бізнесу «домовлятися» з особами, які перевіряють. Це стимулює корупцію і дискредитує систему HACCP. У сфері складається враження, що доводиться платити перевіряльникам незалежно від безпечності виробництва;
- відсутність програмного забезпечення для автоматизації ведення системи HACCP. Це могло б суттєво полегшити роботу бізнесу. І наші деякі компанії вже розробляють такий програмний продукт;
- високі податки: змушені йти в тінь (зокрема, постачальники, які не дають документи на сировину). І весь ризик на себе доводиться брати рестораторові.

До всього вище зазначеного додалося ще й те, що карантин сильно вдарив по ресторанному бізнесу і фінансово, і морально – сфера

стала надзвичайно вразливою. Багато працівників залишилися без роботи, а власники з боргами. Також всі ресторани понесли іміджеві втрати, оскільки закладам забороняли працювати навіть тоді, коли працювали магазини, транспорт та навчальні заклади, культивуючи думку в населення, що «ресторан – це дуже небезпечне місце і ледь не основне місце поширення COVID-19».

Ключові слова: система «Hazard analysis», законодавство, харчова безпека.

Список використаних джерел

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : закон України за № 771/97 від 06.08.2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
2. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : закон України за № 2042-VIII від 06.08.19. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>
3. Про затвердження Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) : наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України за № 590 від 01.10.2012 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>
4. Про захист прав споживачів : закон України № 1023-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
5. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України № 2639. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
6. Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР : наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 446 від 08.08.2019 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0980-19#Text>
7. Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин : наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 447 від 08.08.2019 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0963-19#Text>