

УДК 338.488.2:641

Іван Гілецький

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Марія Паска

*д-р вет. наук, професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет фізичної
культури імені Івана Боберського*

ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЯКІ БАЗУЮТЬСЯ НА ПРИНЦИПАХ НАССР

Системи управління харчовою безпекою застосовують в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпечних чинників, що можуть вплинути на безпеку кінцевого продукту.

Метою цієї роботи є дослідження особливостей розроблення та впровадження систем харчової безпеки, що базуються на принципах НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point) на підприємствах ресторанного господарства.

Згідно з законодавством України, а саме на підставі підпункту 2 пункту 6 ст. 20 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» (№ 771/97-ВР від 23.12.1997 р., зі змінами та доповненнями), особи, які займаються виробництвом та введенням в обіг харчових продуктів, повинні застосовувати системи НАССР або інші системи гарантування безпечності та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів. Відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», передбачено введення системи НАССР на всіх підприємствах харчової галузі, впровадження є обов'язковим для операторів ринку харчових продуктів. Це стосується і закладів ресторанного господарства, у яких уже мають бути впроваджені стандарти харчової безпеки на основі вимог системи НАССР [1].

На виробничих підприємствах виготовляють однотипний асортимент продукції, на підприємствах ресторанного господарства меню різноманітне, а асортимент сировини набагато ширший, що впливає на розроблення необхідної документації згідно з визначенням та описом готової продукції (тобто страв), а також сировини та інгредієнтів, які входять до складу цих страв. Це ускладнює контроль перехресного алергенного забруднення, а також потребує суттєвих часових затрат для проведення аналізу ризиків за технологічною схемою підприємства.

На нашу думку, вирішенням проблеми може бути групування однотипних процесів в однотипні групи під час складання технологічної схеми за умови, що деталізація залишається достатньою для коректного оцінювання всіх можливих небезпечних чинників [2].

Інша проблема, з якою стикається більшість підприємств ресторанного господарства у разі впровадження систем харчової безпеки, що базуються на принципах системи HACCP, полягає в тому, що, на відміну від промислових (виробничі підприємства харчової галузі) підприємств, які мають власні лабораторії, на підприємствах ресторанного господарства вони відсутні.

Контроль показників безпеки сировини і готової продукції в підприємствах ресторанного господарства проводять у сторонніх акредитованих лабораторіях тільки в рамках програми виробничого контролю (ПВК). Відповідно стає складніше контролювати показники безпечності сировини, що надходить на підприємство. Такий контроль під час надходження сировини здійснюють тільки за допомогою перевірки умов транспортування, супровідної документації і оцінювання органолептичних показників. Контроль безпечності готової продукції проводять лише органолептичними методами [3].

Потрібно пам'ятати про те, що якщо під час розроблення плану HACCP мірою контролю небезпечного чинника вибрано перевірку органолептичних показників, така міра контролю має неодмінно пройти валідацію, тобто ефективність вибраних мір контролю.

Аналізуючи зазначені труднощі, необхідно приділити основну увагу процедурі вибору та контролю постачальників, а також дотримуватись розроблених правил приймання сировини, зберігання та бракеражу.

Під час розроблення процедури закупівлі також виникають труднощі, адже якщо підприємства ресторанного господарства закуповують

великий асортимент продукції в невеликому обсязі переважно, закупівлю проводять не напряму у виробника продукції, а у дистриб'юторів чи постачальників. Це ускладнює як контроль безпечності сировини, так і контроль умов зберігання та транспортування [4].

Готові страви подають на підприємствах ресторанного господарства як самообслуговування клієнтів, то наступним ризиком, який може виникнути на цій стадії і не завжди буває виявленим та врахованим, є ризик забруднення харчової продукції і потрапляння в неї сторонніх предметів, пов'язаних із діями відвідувачів. Основне, що кожне підприємство ресторанного господарства має певні особливості приміщення, будівель та споруд, що впливає на можливість перехресного забруднення і потоків руху сировини, продукції та працівників, а також особливості перебігу технологічних процесів.

Отже, особливості впровадження системи харчової безпеки у закладах ресторанного господарства, які базуються на принципах HACCP, передбачають процедуру вибору та контролю постачальників, а також дотримання розроблених правил приймання сировини, зберігання та бракеражу, а також особливості перебігу технологічних процесів.

Ключові слова: харчова безпека, ресторанне господарство, вимоги, впровадження.

Список використаних джерел

1. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів» від 22.07.2016 № 1602-VII [Електронний ресурс]. – URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1602-18>
2. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» (№ 771/97-ВР від 23.12.1997 р., зі змінами та доповненнями [Електронний ресурс]. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
3. Паска М. Методологія управління якістю у закладах ресторанного господарства / Марія Паска, Микола Личук // Молода спортивна наука України : зб. тез. доп. / за заг. ред. Є. Приступи. – Львів, 2020. – Вип. 24, т. 4. – С. 114–115.
4. Паска М. Сучасні рішення для управління харчовою безпекою в закладах ресторанного господарства / Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 52–55.