

УДК 338.486.3

О. Радзімовська

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

А. Смаль

студентка спеціальності 241

«Готельно-ресторанна справа»,

Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ АНАЛІЗУ РИЗИКІВ ТА НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сучасні тенденції забезпечення якості та безпечності харчових продуктів орієнтовано на розроблення стандартизованих протоколів організації виробництва продукції. Програма НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point) – це система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок [1, 5].

Система НАССР є науково обґрунтованою, що дає змогу гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації й контролю небезпечних чинників.

Мета роботи – проаналізувати сучасні тенденції ризиків, небезпечних чинників у закладах громадського харчування.

Упровадження цієї системи у закладах ресторанного господарства, зокрема їдальнях, завдання не легке, адже для забезпечення всіх вимог системи необхідно обдумати всі технологічні процеси до дрібниць. Будь-які недопрацювання в питаннях управління безпечністю продуктів харчування і готових страв здатні викликати масові отруєння споживачів [2].

Ретельний контроль повинен відбуватися на етапах:

- зберігання продуктів, які швидко псуються;
- дотримання особистої гігієни працівників їдалень і санітарних норм в приміщенні;
- дотримання технології приготування їжі.

У більшості їдалень весь технологічний ланцюг виконують в одному місці, а саме приймання сировини від постачальників,

її зберігання, оброблення продуктів, приготування страв, подання і споживання, як правило, об'єднані в одному просторі. У таких умовах, де немає чітко розмежованих зон, технологічний контроль процесів, якості продукції повинен бути особливо жорстким [3, 4].

Необхідно розробити і впровадити документацію (програми виконання санітарних норм, аналіз небезпечних чинників, які впливають на продукт), провести навчання працівників.

Дотримання основних принципів HACCP в навчальних закладах сприятиме низці позитивних моментів:

- неможливість попадання до споживача неякісного продукту;
- контроль за санітарно-гігієнічними умовами технологічного процесу (миття та дезінфекція кухонного і столового інвентарю, дотримання правил особистої гігієни, прибирання сміття та відходів, боротьба з шкідниками).

Виняток перехресного забруднення продукції шляхом дотримання правил зберігання харчових продуктів, урахуваючи товарне сусідство (згідно з вимогами HACCP, сирі і готові продукти повинні зберігатися окремо).

Отже, результатом роботи впровадження системи HACCP в їдальнях є зниження ризиків, пов'язаних з харчовими отруєннями, удосконалення технології приготування продукції харчування, безпеки праці, що поліпшить роботу їдалень в цілому.

Ключові слова: контроль, якість, впровадження.

Список використаних джерел

1. Замятіна О. В. Принципи HACCP. Безпечність продуктів харчування і медичного обладнання, «Стандарти і якість», 2006. – 232 с.
2. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции / Донченко Л. В. – Москва, 2001. – 340 с.
3. Аршакуні В. Л, Устінов В. В. Порядок проведення робіт по сертифікації систем HACCP, 2002. – С. 33–35
4. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005): ДСТУ ISO 22000–2007 / чинний від 2007–04–02. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 39 с.
5. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Pas-ka M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.