



IMPLEMENTATION OF THE HACCP IN RESTAURANT ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ HACCP У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Shulika V.G./Шуліка В. Г.
student

Kovtun A.V./Ковтун А.В.
s.t.s./к.т.н.

Bortnichuk O.V./Бортнічук О.В.
s.t.s., as.prof. /к.т.н., доц.

*National University of Food Technologies,
Kyiv, Volodymyrska 68, 01601*

*Національний університет харчових технологій,
м. Київ, Володимирська 68, 01601*

Анотація. Система HACCP є обов'язковою в рамках законодавства більшості високорозвинених країн. Однією з умов Угоди про асоціацію між Україною та ЄС є наближення національного законодавства до законодавства європейських країн, зокрема, у галузі санітарних та фітосанітарних заходів.

HACCP зручно систематизує численні санітарні та технологічні норми і правила виробництва та полегшує їх поточний контроль. Оператори харчових потужностей, тобто виробники та переробники харчової продукції, повинні розуміти, що запровадження HACCP – це не додаткові вимоги для створення нових проблем виробникам, а нормальна світова виробнича практика забезпечення безпеки харчових продуктів. Впровадження системи безпеки харчової продукції HACCP на всіх українських підприємствах, у тому числі і у закладах ресторанного господарства є обов'язковою, але не всі ресторатори мають чіткий алгоритм як це зробити.

Ключові слова: заклади ресторанного господарства, Hazard Analysis and Critical Control Points

Вступ.

Системи управління безпекою харчових продуктів застосовують практично в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію.

В Україні оцінювання та контроль якості продукції закладів ресторанного господарства здійснюють за допомогою вимірювальних, експертних та соціологічних методів, затверджених в установленому порядку.[1].

Згідно з законодавством України, а саме на підставі підпункту 2 пункту 6 ст. 20 Закону України «Про безпеку 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 HACCP (HACCP) або інші системи забезпечення безпеки та якості від час виробництва та обігу харчових продуктів. Відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» (із змінами і доповненнями), передбачено введення системи HACCP на всіх підприємствах харчової галузі, впровадження є обов'язковим для операторів ринку харчових продуктів. Це стосується і закладів ресторанного господарства, у яких вже повинні бути впроваджені стандарти харчової безпеки на основі вимог системи HACCP(НАССР).



У побуті рестораторів з'явився новий термін – ХАССП (НАССР -англ. Hazard Analysis and Critical Control Points) - дослівно це аналіз ризиків і критичні контрольні точки. ХАССП (НАССР) - це система контролю якості в харчовій галузі. Стандарти ХАССП (НАССР) відображають необхідний рівень безпеки виробництва, зберігання, транспортування та приготування харчових продуктів в конкретному закладі. В цілому система займається аналізом існуючих ризиків і контролем над усіма виробничими процесами, які проходить харчова продукція.

Матеріали та методи: на основі сучасної закордонної та вітчизняної літератури, а також з використанням інтернет ресурсів опрацьовані сучасні методи та підходи щодо впровадження НАССР в ресторанному господарстві.

Результати.

Згідно з Наказом 590 впровадження системи управління безпечністю у закладах ресторанного господарства передбачає описувати практичні способи контролю за небезпечними факторами без надмірної деталізації їх природи і формальної ідентифікації ККТ. Настанови повинні охоплювати усі небезпечні фактори, характерні для технологічних процесів та харчового продукту, а також процедури їх контролю, коригувальні заходи у випадку невідповідностей. При цьому мають враховуватися не тільки можливі небезпечні фактори (наприклад, сальмонела у сирих яйцях), але й методи контролю щодо ймовірного забруднення продукту (закупівля сирих яєць у надійного постачальника, температура і час обробки). Заклади ресторанного господарства підпадають під дію даного наказу, отже, для даних підприємств гостро постає проблема підготовки до впровадження програми НАССР.[3].

Запровадженню системи НАССР передують розробка попередніх базових санітарних програм - програм умов. Таку розробку здійснюють з урахуванням законодавчих санітарно-гігієнічних вимог. Програми охоплюють заходи щодо дотримання особистої гігієни персоналу, прибирання приміщень, проведення процедур по дезінфекції та миттю обладнання, кухонного інвентарю.

Другий етап базується на ідентифікації та аналізі небезпек, з вибором методів контролю та управління критичними точками (КТУ). Досвід впровадження НАССР на підприємствах харчової та переробної галузі підтверджує, що визначення ККТ - є, найбільш відповідальним і непростим моментом, робота по опису технологічної схеми виробництва продукції (страв), сировини та інгредієнтів. Особливу увагу необхідно приділити технологічним картам і рецептурам.

При розробці блок-схеми технологічного приготування страв бажано враховувати асортимент продукції, що пропонується закладом. Схожі страви групуються і для кожної групи асортименту розробляється одна загальна блок-схема.

У діаграму процесу також вносяться відомості про всі підготовчі та додаткові операції в тому числі вхідний контроль сировини. За складеною блок-схемою набагато простіше визначати і проводити оцінювання потенційних небезпечних факторів, які вимагають контролю з застосуванням відповідних заходів управління ризиками.



Контроль показників безпеки сировини і готової продукції в сторонніх акредитованих лабораторіях проводиться тільки в рамках програми виробничого контролю (ПВК). Тому стає складніше контролювати показники безпечності сировини, що надходить на підприємство. Такий контроль при надходженні сировини здійснюється тільки шляхом перевірки умов транспортування, супровідної документації і оцінки органолептичних показників. Контроль безпечності готової продукції здебільшого проводиться тільки органолептичними методами.[2]

Потрібно пам'ятати про те, що якщо при розробці плану НАССР мірою контролю небезпечного фактору обрано перевірку за органолептичними показниками, така міра контролю повинна обов'язково пройти валідацію, тобто ефективність обраних мір контролю.

Зважаючи на вище зазначені складнощі, необхідно зробити головний акцент на процедурі підбору та контролю постачальників, а також дотримання встановлених правил приймання сировини та бракеражу.

При розробці процедури закупівлі також виникають складнощі – тому якщо підприємства громадського харчування закупають великий асортимент продукції в невеликому обсязі, як правило, закупівля проводиться не напряму у підприємства-виробника, а у дистриб'юторів. Це ускладнює як контроль безпечності сировини, так і контроль умов її зберігання та транспортування.

Також варто враховувати, що при реалізації готових страв на підприємстві шляхом самообслуговування клієнтів, має місце ризик, який може виникнути на цій стадії і він не завжди буває виявленим та врахованим, це ризик забруднення харчової продукції і потрапляння в неї сторонніх предметів, пов'язаних з діями відвідувачів. При впровадженні системи потрібно враховувати, що кожне підприємство має свої особливості будівель і споруд, що впливає на можливість перехресного забруднення і потоків руху, а також особливості протікання технологічних процесів.

Застосування системи НАССР полягає у виявленні можливих небезпечних чинників, пошуку шляхів усунення та попередження можливих ризиків, створенні системи навчання персоналу відповідно до прийнятих вимог, адаптації заходів на існуючих підприємствах та розробленні необхідних документів.

Відповідно до вимог щодо розроблення, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), що затверджені Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590, існує сім основних принципів НАССР (рис. 1) [7].

Відповідно до вимог щодо розроблення, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), що затверджені Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590, існує сім основних принципів НАССР (рис. 1) [7].

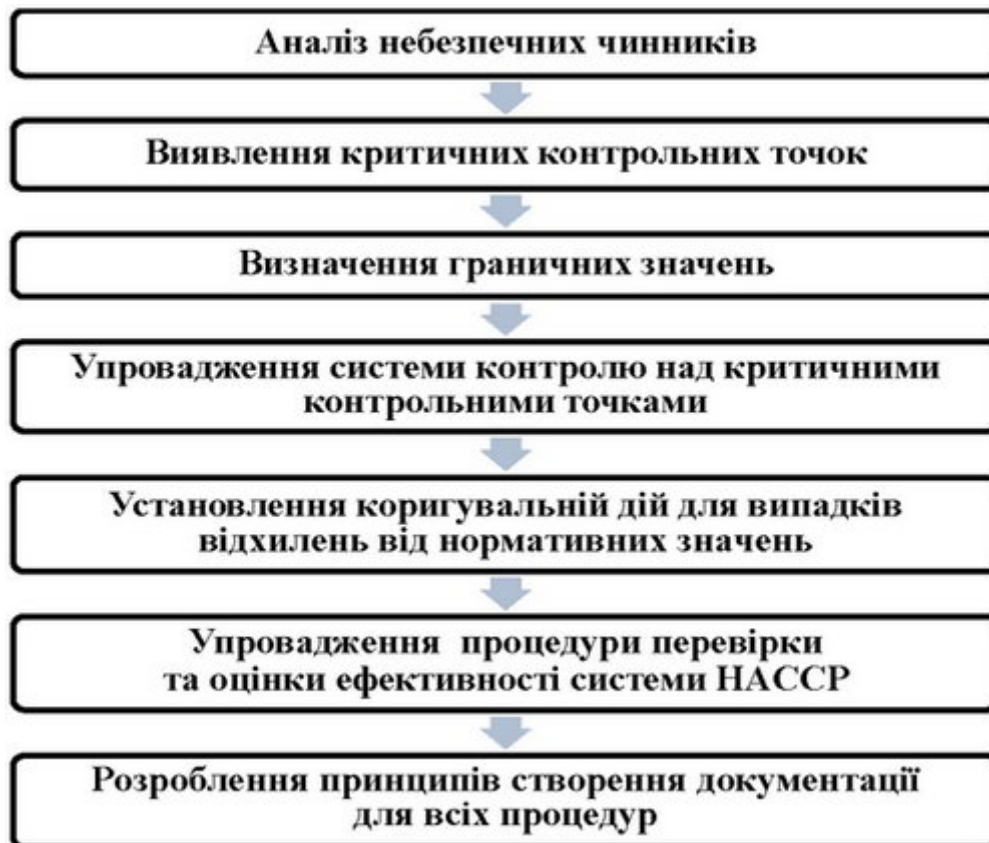


Рис. 1. Принципи НАССР

Також потрібно пам'ятати, що під час сертифікації системи НАССР в закладі ресторанного господарства державні інспектори обов'язково перевіряють відповідність :

1. Планування виробничих та допоміжних приміщень. Перевірка планування потоків руху персоналу та продуктів на предмет перехресного забруднення. Вплив ґрунту та навколишнього середовища на безпечність продуктів.

2. Територія, обладнання та технічне обслуговування. Стан облаштування території, стан дверей, підлог та стін виробничих приміщень. Інспектори перевіряють чи калібрується обладнання згідно специфікацій.

3. Планування та стан комунікацій. Перевірка наявності діючої вентиляції, стану систем водопостачання та водовідведення. Належне освітлення виробничих зон.

4. Безпечність матеріалів для переробки харчових продуктів. Державні аудитори перевіряють, яка саме вода використовується у приготуванні харчових продуктів, льоду та пару, чи всі допоміжні матеріали є безпечними.

5. Чистота поверхонь, процедури прибирання приміщень. Перевірка миючих засобів, частоти та графіку прибирань. Інспектор перевірить де саме зберігаються засоби для прибирання та інвентар.

6. Здоров'я та гігієна персоналу. Перевірка медичних книжок, наявності спецодягу та проведення гігієнічного навчання. Наявність правил миття рук, паління, відвідування туалетів.



7. Поводження з відходами виробництва. Державний інспектор перевірить, де накопичуються та як саме утилізуються відходи виробництва. Наявність та маркування контейнерів для відходів, їх миття та дезінфекція.

8. Контроль шкідників. Буде перевірено яким способом підприємство запобігає проникненню шкідників на територію потужності, чи розроблені засоби профілактики та боротьби зі шкідниками.

9. Зберігання та використання токсичних речовин. Якщо на підприємстві використовуються токсичні сполуки, то інспектор перевірить чи розроблені правила приймання, зберігання та застосування цих речовин.

10. Контроль постачальників. В ході аудиту будуть перевірені процедури моніторингу ризиків та вхідного контролю харчових продуктів, отриманих від постачальників.

11. Зберігання та транспортування. Інспектор перевірить умови зберігання продуктів, контроль за строками придатності та температурні режими транспортування готової продукції.

12. Контроль технологічних процесів. Перевірка ключових параметрів технологічних процесів, наявності контрольних точок та процедур контролю за невідповідними харчовими продуктами.

13. Маркування харчових продуктів. Аудитор проінспектує маркування для готової продукції, наявність строків зберігання та дати виробництва продукції.

Висновок.

Таким чином, проведене дослідження дає змогу стверджувати, що обов'язковими умовами поліпшення сервісного обслуговування споживачів ресторанної продукції та послуг у ринкових умовах господарювання є впровадження системи НАССР як системи управління якістю та безпечністю харчової продукції, за допомогою якої визначають, оцінюють і контролюють небезпечні чинники, важливі для безпечності харчової продукції та послуг. А поточний контроль та ведення процедури документування усіх процесів дадуть змогу підприємству ресторанного бізнесу перевіряти ефективність упровадження заходів, побудованих на принципах, які передбачає система НАССР. Нормативно-правове забезпечення системи НАССР в Україні дає змогу регулювати впровадження та управління якістю на підприємствах, що в перспективі підвищить рівень конкурентоспроможності вітчизняних підприємств ресторанного бізнесу. У довгостроковій перспективі всі учасники процесу сервісного обслуговування - від закладів до їх клієнтів отримають значні переваги в провадженні безпечного ресторанного бізнесу, реалізації закладами та отриманні споживачами якісної харчової продукції та сервісних послуг.

Перспективним напрямом подальших досліджень є проведення ґрунтовного аналізу впровадження програм-передумов на конкретному підприємстві ресторанного бізнесу на відповідність вимогам законодавства, заснованих на принципах НАССР.

Література

1. Биков В.Н. Система НАССР / В.Н. Биков. – Л.: НТЦ Леонорм – Стандарт, 2003. – 218 с.



2. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів» від 22.07.2016 № 1602-VII [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1602-18>

3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»

4. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. – Чинний від 01.08.2007. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 39 с.

5. Дубодєлова А.В. Система управління якістю готельних послуг: методологічні аспекти. Проблеми економіки та управління. 2008. № 611. С. 130-134.

6. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР): Наказ Мінагрополітики України від 01.10.2012 р. №590. URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12>.

***Abstract.** The HACCP system is mandatory under the legislation of most highly developed countries. One of the conditions of the Association Agreement between Ukraine and the EU is the approximation of national legislation to the legislation of European countries, in particular, in the field of sanitary and phytosanitary measures.*

Implementation of the HACCP food safety system at all Ukrainian enterprises, including restaurants, is mandatory, but not all restaurateurs have a clear algorithm for how to do it.

***Key words:** restaurant, hazard analysis and critical control points, наССР*