

Т.О. Марцин, канд. техн. наук, доц. (*КНТЕУ, Київ*)

О.П. Вітряк, канд. техн. наук, доц. (*КНТЕУ, Київ*)

К.С. Гугайло, студ. (*КНТЕУ, Київ*)

НАССР ЯК СКЛАДОВА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

На сьогоднішній день Україна стрімко слідує європейським шляхом, прагне наблизити вітчизняне законодавство до законів європейського стандарту, в тому числі у сфері ресторанного господарства. Багато підприємств харчування намагаються дотримуватися сертифікаційних стандартів ISO 22000, GMP+, IFC, які базуються на принципах системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points). Система НАССР була розроблена у 1960 році в США і являє собою аналіз небезпек і контроль критичних точок продукції на шляху «від виробника до споживача». Директива Ради Європи №93/43/ЄС від 14 червня 1993 року сприяла поширенню впровадження цієї системи у країнах ЄС. НАССР вимагає відповідальності виробника продукції перед споживачами, дозволяє створити на підприємстві умови для виробництва безпечної продукції шляхом ідентифікації та аналізу небезпечних чинників, критичних точок та їх контролю.

Для українських закладів ресторанного господарства необхідність впровадження системи НАССР прописано, перш за все, в Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 р., Законі України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» № 1602 VII від 20.09.2015 р., наказі № 590 Мінагрополітики та продовольства України від 01.10.2012 р. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». З 20.09.2018 року Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів зобов'язана здійснювати державний контроль за впровадженням системи НАССР на підприємствах харчової промисловості. З 20.09.2017 р. НАССР є обов'язковим для підприємств, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є необроблені інгредієнти тваринного походження (необроблене молоко, м'ясо, риба, моллюски і ракоподібні, у тому числі свіжі, охолоджені або заморожені, яйця, мед, їх похідні та інші продукти, виготовлені з частин тварин, окремих їх органів та/або тканин, призначені для споживання людиною). З 20.09.2018 р. – для підприємств, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких відсутні необроблені інгредієнти тваринного походження

(крім малих підприємств). А з 20 вересня 2019 року мають впровадити НАССР малі підприємства, які постачають продукти харчування кінцевому споживачу та мають не більше 10 осіб робочого персоналу, розташовані на площі не більше 400 м², або потужності, які не поставляють продукти харчування кінцевому споживачу і мають не більше п'яти осіб робочого персоналу.

В останні роки НАССР із додаткової частини витрат трансформувався в обов'язкову складову частину успіху. Наявність сертифіката міжнародного зразка у виробника продукції свідчить про його відповідальність перед споживачем, що, безумовно, впливає на імідж та конкурентоспроможність оператора ринку, а потенційному покупцю гарантує впевненість у безпечності його продукції. В Україні вже 426 підприємств працюють відповідно до вимог НАССР, а ще 143 підприємства знаходяться якраз в процесі її впровадження. Всесвітньо відома мережа «McDonald's» працює згідно системи НАССР та міжнародних стандартів, які визнає GFSI («Global Food Safety Initiative»): FSSC 22000 (Food Safety Certification 22000), International Food Standard (IFS) та BRC Global Standard for Food Safety. Впроваджують принципи НАССР у свою діяльність та здійснюють міжнародну сертифікацію ISO 22000:2018 мережа ресторанів MAFIA та компанія «Ресторани Сави Лібкіна», під керівництвом якої знаходяться ресторани «Компот» (м. Київ та м. Одеса), «Стейкхаус» (м. Київ), «Дача» (м. Одеса), «Риба у вогні» (м. Одеса та м. Київ), «Тавернетта» (м. Одеса).

Питання якості та безпечності харчових продуктів залишається найбільш вразливим і проблемним. Важливим є запровадження в закладах ресторанного господарства України системи управління безпечністю харчових продуктів, а НАССР як складовий елемент дозволить уникнути непередбачуваних ситуацій та гарантуватиме налагоджений процес виробництва. Це дозволить залучити інвесторів, які зацікавлені в репутації підприємства та збільшити кількість потенційних споживачів.

Підводячи підсумок, необхідно зазначити, що впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства дозволить оптимізувати процеси виробництва ресторанної продукції, запобігти появі небезпечної кулінарної продукції, відповідно, зменшити витрати компанії, виявити невідповідності на початкових етапах та усунути їх вплив в майбутньому, раціонально використовувати матеріальні ресурси підприємства та задовольнити вимоги споживачів на найвищому рівні, а це в свою чергу підвищить конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства.