

ВИМОГИ СИСТЕМИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ – ГАРАНТІЯ ЯКОСТІ СУЧАСНОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

А.Д. Салавеліс, канд. техн. наук, доц.

С.М. Павловський, канд. техн. наук, доц.

Д.С. Георгі, здобувач вищої освіти

Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса, Україна

Сьогодні всі харчові підприємства працюють за стандартами різного рівня – галузевим, національним, міжнародним. Призначення стандартів – впорядкування та забезпечення харчової безпеки споживачів згідно норм, правил та рекомендацій Європейської економічної комісії ООН. Основними причинами отруєнь викликаних їжею, є: погана якість сировини, зміни у рецептурах або в процесі виробництва, використання неперевірених добавок, перехресне забруднення, невідповідне прибирання й чищення. Традиційні методи контролю, що використовують при випуску харчової продукції, не завжди можуть забезпечити оперативний контроль недоліків, тому міжнародні організації такі, як Комісія Кодексу Аліментаріус [1] схвалили впровадження сучасної стандартизації у вигляді системи НАССР на всі харчові підприємства, як найбільш ефективний спосіб контролю якості харчових продуктів. Система НАССР забезпечує контроль на всіх етапах виробництва, зберігання й реалізації харчової продукції, де можуть виникнути небезпечні ситуації, крім того, ця система є ефективним способом керування та захисту підприємства, харчових продуктів і виробничих процесів від біологічних (мікробіологічних), хімічних, фізичних й інших ризиків забруднення.

Основна причина широкого поширення системи НАССР – можливість керування безпекою харчових продуктів і попередження випадків отруєння їжею. Національний стандарт України ДСТУ 4161 «Системи керування безпекою харчових продуктів. Вимоги» забезпечує контроль на всіх етапах харчового ланцюга («від поля до столу») [2], у будь-якій крапці процесу виробництва, зберігання й реалізації продукції, де можуть виникнути небезпечні фактори.

Уведений у дію міжнародний стандарт ISO 22000-2005 «Системи керування безпекою харчових продуктів. Вимоги», на підставі якого здійснюється сертифікація підприємств, що впровадили НАССР. Сьогодні вона обов'язкова для всіх харчових підприємств як базова система керування харчової безпеки продукції по всьому ланцюзі її виробництва від початкового сировинного сегмента до

моменту влучення до споживача.

Сама система менеджменту в ресторанному бізнесу за структурою схожа із системами харчових виробництв на фабриках і комбінатах, але у той же час має свої нюанси. Ця система більше динамічна у своєму розвитку в часі. Причиною динаміки служать періодичне відновлення асортиментів продукції і як наслідок зміна різноманітності сировини (сезонні страви), що спричиняє змінами в процесах технологій виробництва й збільшення різноманітності процесів.

Сьогодні НАССР у ресторанному бізнесі є основним інструментом у забезпеченні безпеки харчової продукції і ґрунтується на виявленні критичних контрольних крапок з метою запобігання всім можливим ризикам, визначення їхніх меж і постійному контролю.

Всі ймовірні ризики звести «на нуль» неможливо, тому мета системи – знизити ризики, які неможливо уникнути, до розумних меж. Для виявлення ризиків, визначення ступеня їхньої небезпеки й позначення меж у сфері ресторанного бізнесу необхідно провести ряд аналітичних дій. При цьому необхідно керуватися рекомендаціями Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів, а саме тим, що система НАССР на підприємстві залежить від формату закладу, де деякі критичні процеси можуть відрізнятись, але основні моменти повинні бути відображені у наступних документах:

1. Загальні інструкції використання кухонного та барного обладнання.
2. Інструкції для персоналу з дотримання гігієнічних норм.
3. Інструкції та правила контролю чистоти в приміщеннях.
4. Наявність технологічних карток з приготування страв.
5. Правила отримання продукції від постачальників.
6. Інструкції та рекомендації щодо умов і температури зберігання продуктів.
7. Інструкції щодо термінів приготування й подавання страв.

Вся перерахована документація повинна бути оформлена та присутня на підприємствах для подальшої перевірки відповідними контролюючими органами якими є представники з територіального органу Держпродспоживслужби (Державна служба з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів).

Список використаних джерел

1. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/616-99-%D0%BF#Text>.
2. <http://dnz88.edu.kh.ua>.