

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

К.В. Сєдих, канд. техн. наук

Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ,
м. Харків, Україна

Єдиною системою управління безпечністю харчової продукції, що довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями є Система аналізу небезпечних чинників і критичних точок контролю або Hazard Analysis and Critical Control Point (НАССР). НАССР є науково обґрунтованою системою, що дозволяє забезпечувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації та контролю небезпечних чинників. Основні засади впровадження НАССР, а також принципи НАССР відображено в таких міжнародних стандартах, як ISO 22000, IFS (International Food Standart). Також дана інформація відображена в Рекомендованому міжнародному Кодексі загальних принципів гігієни харчових продуктів [1].

Впровадження НАССР у закладі громадського харчування перш за все передбачає розробку базових санітарних програм (програм-передумов) відповідно до вимог чинного законодавства, які мають охоплювати необхідні заходи щодо особистої гігієни персоналу, прибирання приміщень, миття та дезінфекції кухонного обладнання (у тому числі й витяжки), інвентарю та посуду, боротьби зі шкідниками, зберігання сировини та інгредієнтів, утилізації відходів тощо. Наступний етап включає в себе опис усіх технологічних процесів, що стосуються приготування, зберігання та реалізації страв, а також ідентифікацію та оцінку потенційних небезпек і вибір критичних точок контролю [2]. Наприклад, таких, як приймання та зберігання сировини, теплова обробка продуктів, температура, умови зберігання та термін придатності готових страв, пакування або подача готової продукції тощо. Також мають бути визначені процедури моніторингу, корегувальні дії у випадку перевищення граничних значень у точках контролю, процедури верифікації, а також особи, відповідальні за процедури НАССР під час виробництва та обігу харчової продукції.

Система НАССР визнана в усьому світі як найефективніший засіб запобігання захворюванням харчового походження і схвалена об'єднаним комітетом FAO/WHO [3]. Впровадження системи НАССР надає підприємствам харчової промисловості України низку суттєвих переваг, серед яких: можливість інтегруватися в загальну систему менеджменту якості у відповідності зі стандартами серії ISO 9000;

систематичний підхід до забезпечення безпеки харчових продуктів; правильно проведений аналіз небезпечних чинників, що дозволяє виявити приховані небезпеки та направити відповідні ресурси в критичні точки процесу; акцентування уваги на забезпеченні безпеки при виробництві та реалізації продукції; оптимізація внутрішніх ресурсів підприємства; покращення планування, що сприяє зниженню кількості подальших перевірок; підвищення довіри споживача до наданої продукції або послуги; зменшення втрат, пов'язаних із відкриттям продукції, штрафними санкціями і судовими позовами; поліпшення документації; підвищення інвестиційної привабливості; підвищення конкурентоспроможності продукції підприємства; застосування НАССР є найбільш ефективним засобом попередження захворювань, що викликаються харчовими продуктами; використання системи НАССР дозволяє розширити коло клієнтів і ділових партнерів, що допомагає офіційному інспектуванню та розвитку міжнародної торгівлі, оскільки посилює впевненість у безпечності харчових продуктів.

Таким чином, 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 впровадження 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 конкуренто-спроможності вітчизняних підприємств ресторанного бізнесу.

Список використаних джерел

1. ДСТУ ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. URL: https://www.assistem.kiev.ua/doc/DSTU_ISO_22000-2007.pdf.
2. Впровадження систем управління безпечністю харчової продукції за принципами НАССР у закладах громадського харчування URL: <https://dp.dpss.gov.ua/news/vprovadzheniya-sistem-upravlinnya-bezpechnisty-harchovoyi-produkciyi-gromadskogo-harchuvannya>.

3. Строкович Г. В. Методологічні та методичні основи стратегічного управління якістю функціонування підприємства: монографія. Харків: НУА, 2013. 395 с.

СУЧАСНІ НАПРЯМИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Є.Б. Соколова, канд. техн. наук, доц.

К.А Збавитель, магістрант

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Молочна промисловість України є великою індустріальною галуззю, що має надзвичайно важливе значення як для економіки АПК, так і для народного господарства країни в цілому. Однак останнім часом стан молокопереробних підприємств визначається низькою кризових тенденцій, пов'язаних, насамперед, із збільшенням дефіциту сировини, зростанням цін на молочну продукцію при одночасному зниженні платоспроможного попиту населення, низькою якістю молока, формуванням несприятливої кон'юнктури світового ринку молокопродуктів. Виробництво молока і молочних продуктів є вагомим сегментом вітчизняної харчової промисловості з часткою 14% у структурі останньої [1].

Молоко і молочні продукти, які у значній кількості містять унікальні мікронутрієнти (передусім білки), є необхідними складовими здорового раціону харчування і водночас – незамінними інгредієнтами при виготовленні багатьох товарів харчової промисловості.

Проблема забезпечення населення країни якісними молочними продуктами нерозривно пов'язана з розробкою прогресивних технологій, враховуючи новітні досягнення фундаментальних і прикладних досліджень в науці про їжу слід зазначити, що останнім часом питання отримання продуктів харчування прогнозованої і гарантованої якості все частіше виступає на перший план у порівнянні з аналогічним запитанням про кількості їх виготовлення. Залишається неспокійним становище з якістю молочної продукції, яке з кожним роком погіршується. До теперішнього часу залишається відкрите питання впровадження нових стандартів на молочні продукти, що передбачають більш жорсткі вимоги до якості заготовленої сировини.

Основне завдання економічної стратегії – це підвищення технічного рівня виробництва і якості продуктами. Виготовлені молочні продукти повинні відповідати техніко-економічним,