

БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА COVID-19: ВАЖЛИВІСТЬ ПОСТІЙНО ДІЮЧИХ ПРОЦЕДУР СИСТЕМИ НАССР У РЕСТОРАНАХ

Діюча в Україні система гарантування безпечності харчової продукції визначена моделлю за принципом «від лану до столу», передбачає контроль та попередження всіх ризиків на різних стадіях харчового ланцюга продукції. Особлива відповідальність за продовольчу безпеку настала в період пандемії. Сьогодні, як ніколи раніше, є потреба глибоко усвідомити відповідальність за важливість і необхідність строгого дотримання постійно діючих процедур системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Застосування процедур заснованих на принципах системи НАССР в підприємствах, які провадять діяльність з харчовими продуктами, є обов'язковим. Ресторани та бари мали достатньо часу в перехідному періоді (20.09.2016–20.09.2019 р.), щоб імплементувати у діяльність постійно діючі процедури належної виробничої практики та принципи системи НАССР.

На період карантину в доповнення діючих вимог системи НАССР для ресторанного бізнесу встановлено додаткові обов'язкові вимоги щодо роботи закладів ресторанного господарства, які здійснюють доставку замовлень або замовлення з собою та надають обслуговування на літніх (відкритих) майданчиках просто неба.

Метою усіх системних та доповнюючих заходів є виключення можливості потенційної передачі вірусу COVID-19 через їжу, а також запобігання поширенню захворюваності працівників в робочому середовищі. Застосування цих заходів в реальних ринкових умовах для окремих підприємств ресторанного бізнесу стало причиною до закриття діяльності.

Комісія Львівського управління Держпродспоживслужби провела інспектування дотримання вимог безпеки та постійно діючих процедур системи НАССР у період із 3 липня до 30 серпня 2020 року. Під час перевірок у 101 львівському ресторані виявлено численні порушення, зокрема встановлено:

- недотримання потоковості технологічного процесу;
- відсутність медичних оглядів, гігієнічного навчання;
- незнання гігієнічних норм і правил персоналом;
- відсутність документів на якість і безпечність харчових продуктів

Ця комісія разом із фахівцями Львівського обласного лабораторного центру обстежили 16 закладів ресторанного господарства, де відібрали проби змивів та зразки готових харчових продуктів і провели лабораторне дослідження. За результатами досліджень встановили, що 46% готових кулінарних виробів та 33% змивів не відповідають нормативно-технічній документації, а в 4% виявлено патогенний стафілокок.

Забезпечення потоковості технологічного процесу під час виготовлення їжі є необхідним заходом з уникнення перехресного забруднення та попередження розвитку патогенної мікрофлори. У ресторанах це особливо важливо, оскільки є різноманітний асортимент сировини (овочі та фрукти, м'яса та рибна сировина та ін.) відповідно до якого планують і організовують технологічні лінії та виробничі цехи. В цьому плані не менш важливо виконувати постійно діючі процедури для дотримання гігієнічних вимог до виробничих приміщень – чистота та стан цехів, освітлення, стан підлоги, контактних поверхонь. На високому рівні має бути виконання гігієнічних вимоги до обладнання та інвентарю – чистота та гігієнічний стан, що передбачає процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь. Недавні дослідження оцінили виживання вірусу COVID-19 на різних поверхнях і повідомили, що вірус може зберігати життєздатність до 72 годин на пластиці та нержавіючій сталі, до 4 годин на міді та до 24 годин на картоні.

Оскільки діяльність працівників ресторанного бізнесу пов'язана з обслуговуванням населення і може спричинити поширення інфекційних захворювань, виникнення харчових отруєнь, тому для них встановлено обов'язкове проходження медичного огляду. У відповідальності керівника кожного підприємства організувати своєчасне проходження медичних оглядів усіх зайнятих робітників. Разом з цим систематично проводити навчання персоналу щодо дотримання найвищих гігієнічних стандартів, захисту членів колективу від ризику зараження, підтримці фізичного дистанціювання під час роботи, забезпечуючи щоденне належне їх виконання.

У час підвищеного ризику захворювання людей, дуже важливим є надання безпечного та раціонального харчування, спрямованого на підвищення імунітету. Тому керівники харчових підприємств повинні мати свідоме розуміння та здатність забезпечувати вимоги постійно діючих процедур системи НАССР, щоб завойовувати довіру споживачів до безпеки та доступності продуктів харчування, мінімізуючи усі можливі ризики на різних стадіях руху харчових продуктів.