

УДК 330.567.224

Т.В. Кошик, здобувач ОС «Магістр»

Т.В. Розбицька, доктор філософії (PhD), асистент

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ,
Україна

ПЕРЕВАГИ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР В ЗАКЛАДАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

T.V. Koshyk, OS "Master" collector

T.V. Rozbytska, Doctor of Philosophy (PhD), assistant

ADVANTAGES OF IMPLEMENTING THE HACCP SYSTEM IN CATERING INSTITUTIONS

Більшість порушень охорони здоров'я в українських закладах харчування пов'язані з помилками людини внаслідок неправильної підготовки та подачі їжі. Поширені проблемні порушення включають неправильну температуру утримування їжі та неадекватну гігієнічну практику, належні санітарно-гігієнічні засоби, що належить до найпопулярніших порушень безпеки харчових продуктів у закладах громадського харчування.

Безпечність продуктів харчування набуває все більшого значення в харчовій промисловості. Основна причина – сприйнятливність продуктів до мікробіологічних, фізичних та хімічних небезпек. Система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) – це системний підхід, мета якого – визначити небезпеки, пов'язані з їжею, визначити критичні точки контролю (КТК) та поставити їх під контроль.

У закладах громадського харчування є проблема недостатньої підготовки кадрів, недоліку коштів, не розуміння принципів НАССР та очікування швидкоплинних змін у законодавстві. Тому впровадження системи вимагає додаткових матеріальних витрат, які керівництво не завжди сприймає, а вважає зайвими. Операції з приготування їжі включають різноманітні складні процедури, які можуть забруднити їжу. НАССР може запропонувати систему безпеки у послугах з харчування, яка б мінімізувала або усувала ризик зараження продуктів.

Прийнята редакція Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» приводить українське законодавство у сфері харчових продуктів у відповідність до законодавства Європейського Союзу. Згідно з ним, з вересня 2016 року усі оператори ринку харчових продуктів мають обов'язково впровадити на виробництві гігієнічні вимоги, так звані програми-передумови, а в подальшому – втілити процедури, які базуються на принципах НАССР.

Програми НАССР допомагають полегшити небезпечні умови шляхом виявлення та виправлення небезпек під час виробництва продуктів.

Впровадження НАССР у закладі громадського харчування насамперед передбачає розроблення базових санітарних норм (програм-передумов) відповідно до 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. Наприклад таких як приймання та зберігання сировини, теплова обробка сировини, теплова обробка продуктів, температура, умови зберігання та термін придатності готових страв, пакування або подача готової продукції тощо. Також мають бути визначенні процедури моніторингу, корегувальні дії у разі перевищення граничних значень у точка контролю, процедури верифікації, а також особи відповідальні за процедури НАССР пі час виробництва та обігу харчової продукції [1].

Переваг від використання системи НАССР багато:

- застосування НАССР є підтвердженням виконання виробником законодавчих і нормативних вимог;
- НАССР засвідчує високий рівень свідомості та відповідальності виробника перед споживачем;
- НАССР є систематичним підходом, що охоплює всі аспекти безпечності харчових продуктів, починаючи від вирощування, збору врожаю, закупівлі сировини і закінчуючи використанням кінцевим споживачем;
- НАССР дозволяє виробнику забезпечити стабільно високий рівень безпечності харчових продуктів, і завдяки довірі споживачів та замовників в умовах зростаючої конкуренції зберегти та розширити свою частку на внутрішньому ринку;
- НАССР дозволяє оптимізувати контроль виробничих процесів та використання ресурсів – як фінансових так і людських та часових;
- НАССР дозволяє скоротити витрати за рахунок зменшення обсягу бракованої продукції, а в деяких випадках – за рахунок підвищення стабільності кінцевого продукту та збільшення термінів його придатності;
- НАССР також сприяє зменшенню втрат, пов'язаних із негативними наслідками повернення продукції, харчових отруень та інших проблем безпечності харчових продуктів;
- НАССР може інтегруватися в загальну систему управління, достатньо органічно поєднуючись з іншими управлінськими концепціями – управління якістю (стандарти ISO серії 9000), управління довкіллям (стандарти ISO серії 14000) тощо; [2]
- співробітники та власники бізнесу мають набувати упевненості та краще підходять для інформованої дискусії щодо заходів безпеки харчових продуктів з інспекторами харчових продуктів, сторонніми аудиторамі, консультантами, торговими партнерами, споживачами тощо;
- система НАССР є, по суті, інструментом управління, і її розвиток вимагає інвестицій, що приводить до скорочення витрат на заклади громадського харчування в середньостроковій і довгостроковій перспективі: більш ефективне використання персоналу, забезпечення належної документації та зменшення відходів;
- посилений рівень контролю за процесом може призвести до узгодженості продукту та поліпшення простежуваності, що сприятливо вплине на витрати для закладів громадського харчування, оскільки доступ до деяких сегментів ринку збільшується і більше клієнтів залучається;
- розроблення системи НАССР може бути важливою вправою для побудови команди для закладу громадського харчування, що може призвести до поліпшення освіти та поінформованості персоналу який працює в закладі, члени персоналу наділяються новими повноваженнями, а їхній внесок оцінюється, це в свою чергу може позитивно впливати на розвиток закладу громадського харчування, оскільки демонструє здатність керувати змінами;
- НАССР забезпечує основу для захисту від судових процесів і може привести до зниження витрат на страхування [1].

Висновок

Хоча витрати, пов'язані з НАССР, можуть бути завеликими для закладів громадського харчування, вони також можуть бути завищеними, справжня вартість – це час персоналу, час, необхідний для навчання та подальшого впровадження системи НАССР. Необхідно, також, враховувати потенційні довгострокові заощадження, які може створити хороша система НАССР. Саме безпека харчових продуктів повинна становити важливу частину бізнес процесу у всьому харчовому ланцюгу, і саме споживач може бути дуже сильним рушієм змін, але коли клієнти (і споживачі) не сприймають безпеку харчових продуктів як питання принципового значення, навряд чи заклади громадського харчування будуть заохочені до впровадження НАССР [1].

Література

1. URL: http://www.econom.stateandregions.zp.ua/journal/2020/1_2020/22.pdf (дата звернення: 10.06.2022)
2. URL: https://smr.gov.ua/images/misto/Pipryemstvo/Harchuvannya/6._posibnyk_nassr.pdf (дата звернення: 10.06.2022)