

Наливко А.А., здобувач освіти,
Годлюк В.Д., здобувач освіти,
науковий керівник: **Сєдих К.В.**, к.т.н.,
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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. 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 [2].

Система НАССР визнана в усьому світі як найефективніший засіб запобігання захворюванням харчового походження і схвалена об'єднаним комітетом FAO/WHO (Продовольча й сільськогосподарська організація ООН/Всесвітня організація охорони здоров'я) [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 відкликанням 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 [4].

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 упровадження 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 конкурентоспроможності 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.pdf5
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-za-principami-nassr-u-zakladah-gromadskogo-harchuvannya> (дата звернення 12.07.2021)
3. Строчкович Г. В. Методологічні та методичні основи стратегічного управління якістю функціонування підприємства: монографія. Харків: НУА, 2013. 395 с.
4. Впровадження НАССР у закладах громадського харчування URL: <https://www.061.ua/news/2165696/vprovadzenna-nassr-u-zakladah-gromadskogo-harcuvanna> (дата звернення 21.02.2020)

Нікітенко В. В., здобувач освіти,
науковий керівник: **Аштаєв О. С.**, викладач I категорії,
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Ринок м'яса та м'ясної продукції це одна з найважливіших компонентів харчової індустрії. Удосконалення цієї галузі є дуже значним для України, але як не сумно, вона перебуває в досить жалюгідному стані. І виною цьому є повномасштабний напад російських військ на території нашої країни. У слідстві цього необхідно налагоджувати інноваційну діяльність для становлення держпідприємств цієї галузі. Для цього потрібно здійснення упровадження новаторських технологій м'яса і м'ясопродуктів, чим і займаються вчені, які створили безліч науково-технічних розробок в цій сфері. Деякі з них, які винаходяться українськими дослідниками ми зараз розглянемо.

По – перше, це провадження стабілізаторів, отриманих з колагеновмісної сировини. Цей метод, що застосовується для випуску м'ясних продуктів, має на увазі технологічну підготовку жирів тваринного і рослинного походження, харчової крові, рослинних наповнювачів, а також солодів злакових і бобових культур, і визначено для вживання у виробництві ковбасних виробів, м'ясних хлібів та паштетів, консервів з паштету та фаршу. В випробуваних методах використовується декілька способів холодної і гарячої гідратації, концепції поєднання компонентів рецептури, що впливають на отримання тварино-рослинній стабілізаційній структури заданої консистенції.

По-друге, виготовлення паштетних мас для ковбасного і консервного виробництва. Приклад, паштети м'ясні з β -каротином та з застосуванням солодів бобових культур. Це новітні комбіновані м'ясо-рослинні продукти високого ступеня подрібнення на м'ясній основі з використанням соєвого концентрату, бобових, печінки, технологічно підготовлених субпродуктів великої рогатої худоби та свиней, білкових поліпшувачів, суміші β -каротину в олії або столової моркви.