

УДК 614.3

Кукліна Т.С.

к.е.н., доцент

Національний університет «Запорізька політехніка»

м. Запоріжжя, Україна

**ЗАСТОСУВАННЯ ПРИНЦИПІВ НАССР В РЕСТОРАННОМУ
ГОСПОДАРСТВІ**

Впровадження принципів НАССР в ресторанному господарстві України почалося приблизно з 2005-2007 років. Основні елементи впроваджувались ще до прийняття певних законодавчих документів. Це була система добровільних стандартів на кожному ресторанному підприємстві, де вимоги стосувалися не лише безпечності харчової продукції, а й якості.

Насправді система НАССР дуже гнучка для впровадження. Кожне підприємство ресторанного господарства може обрати окремі елементи, які будуть підтверджувати безпечність харчової продукції, яка надходить кінцевому споживачу. На сьогодні всі заклади громадського харчування вже впровадили НАССР. Впровадження цієї системи контролю потребує матеріальних витрат зі сторони рестораторів. Проте в довгостроковій перспективі всі, від закладу до клієнтів отримують значні переваги. Ресторатори стають більш конкурентоздатними, виробляючи продукти та страви кращої якості та заробляючи довіру клієнтів. А гості отримують впевненість в якості та безпечності страв, які вони купують в кафе, барах, ресторанах.

НАССР починав впроваджуватися на стандартах Європейських документів, і тому більшість рестораторів сприймають цю систему, як окремий вид бюрократичної документації, а не роботи. На даний час вимоги наведені в українському законодавстві дуже спростилися. Розробка певних норм праці в закладах складається самим оператором ринку і головне, щоб воно залишилось не тільки на папері, а й впровадилося в організацію процесу та виробництво харчової продукції. Вся документація повинна використовуватися у вигляді допомоги з організації процесів, а не процеси організовані для того, щоб вести документацію. І в цьому випадку настає симбіоз, коли і документи і система НАССР працюють разом.

Правильно впроваджений та продуманий НАССР приносить економічну вигоду не тільки клієнту, а й ресторанному підприємству. Для ведення бізнесу це є певною гарантією зменшення помилок та невідповідностей.

Використання принципів НАССР в ресторанному господарстві підкреслює для споживача його важливість для закладу, і що заклад піклується, аби його

продукт був не лише якісним, а й безпечним. Потрібно розуміти, що якість не завжди може бути безпечною і навпаки. (якісний продукт може бути небезпечним для вживання (велика кількість заборонених речовин тощо) і безпечний продукт може бути не смачним (а в розумінні клієнта він вже не якісний). Головне у випадку споживання продукції не мати на наступний день негативних наслідків для здоров'я.

Українське законодавство підкреслює лише безпечність харчових продуктів, і лише окремі пункти відповідають за якість і це просто надання інформації про харчовий продукт. Проте не лише умови виготовлення продукції згідно принципів НАССР стосуються безпечності. Сюди також входить умови безпечного і правильного споживання продукції, тобто в певний термін (придатності), в певних умовах (температура та вологість, зберігання при порушенні упаковки тощо).

Необхідно розуміти, що безпечність харчових продуктів, які виробляються ні підприємствах ресторанного господарства повинні бути без небезпечних факторів (біологічних, хімічних чи фізичних), що несуть потенційну загрозу споживачу. До біологічних відносять бактерії та віруси; до фізичних – сторонні предмети (скло, волосся, тощо), до хімічних – хімічні сполуки: токсини, алергени тобто ті фактори, які спричиняють загрозу здоров'я [1].

НАССР це певна гарантія безпечності, хоча в нашому житті гарантій дуже мало. Насправді НАССР зменшує ризик того, що продукт буде небезпечний. Для усунення ризику та створення безпечності харчової продукції на підприємствах є вимоги про дотримання температурних режимів зберігання та виробництва продукції, гігієни персоналу, прибирання, радіоактивне опромінювання приміщень.

Головною базою для застосування принципів НАССР є відповідальність керівництва. Коли керівник розуміє основні принципи НАССР, як цього досягти і навіщо воно підприємству. Керівництво це джерело ресурсів: людських, інформаційних (навчання персоналу). Впровадження НАССР починалося з керівництва. Другий етап – знати вимоги законодавства, або добровільного

стандарту. Всі добровільні стандарти мають принципи НАССР. Сертифікація не замінює державний контроль за діяльністю ресторанних підприємств. Третій етап – оцінка інфраструктури для підприємства. Виокреслюється певна потужність ресторанного підприємства і при надлишковій діяльності принципи НАССР можуть бути порушені. Наприклад, при організації виробництва харчових продуктів понад норму задіюються інші приміщення, збільшується площа кухні, або залучається додатковий персонал. В результаті виникає ризик перекресного забруднення, порушуються санітарні норми. Тому планування виробничих та допоміжних приміщень при плануванні діяльності в системі НАССР повинно бути проведено заздалегідь [2].

Головна мета – уникнути перехресного забруднення, і як спосіб поточне розділення (перегородки, окремі приміщення, розділення в часі тощо). Це розділення повинно бути ефективним.

В період війни всі заклади ресторанного господарства стикнулися з проблемами, коли вимикають світло, а продовжувати працювати необхідно. Керівництво закладів встановлюючи паливні генератори опрацювало механізм роботи, щоб не нашкодити виробництву продукції. На кінець травня 2022 року в Україні закрилися 37% закладів громадського харчування. Сектор втратив до 60% працівників, а прибутки скоротилися в половину або й більше. Більшість закладів перейшли в режим мінімальної чи навіть нульової рентабельності з метою збереження виробничих потужностей довоєнного часу. Доходи закладів знизились майже на 60%.

Мало лише налагодити технологічні процеси виготовлення продукції, потрібно ще й створити умови для виробництва продукції: гігієна персоналу, контроль шкідників, прибирання, перевірка справності обладнання, поводження з потенційно небезпечними речовинами. Вони описані і в законодавстві і в добровільних стандартах [3].

Важливо, щоб ця система дійсно працювала та була ефективною, а не була тільки на папері. Наявність на підприємстві активної системи управління за безпечністю харчових продуктів НАССР — це надійне підтвердження того, що

виробник забезпечує всі умови, які гарантують стабільний випуск якісної і безпечної продукції. Сподіватися на те, що придбавши «сертифікат про впровадження НАССР» можна працювати без проблем, не варто. Наявність лише сертифікату не є панацеєю, тому що система має ефективно працювати на кожному етапі виробництва харчових продуктів. Ефективність впровадження такої системи постійно контролюється і перевіряється аудитором Держпродспоживслужби України.

Література:

1. Белов Ю. П. Розробка та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР. *Світ якості України*. № 2. 2005. С. 42-45.
2. Валявський С. М. Управління якістю продукції на підприємстві в умовах входження України в ЄС. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=4617>. (дата звернення 25.10.2023 р.).
3. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.