

Стойко І.І.

к.т.н, доцент,

доцент кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

Старик П.В.

здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти,

Тернопільський національний технічний університет

імені Івана Пулюя,

м. Тернопіль, Україна

ПЕРЕВАГИ СЕРТИФІКАЦІЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У РЕСТОРАННОМУ ТА ГРОМАДСЬКОМУ ХАРЧОВОМУ БІЗНЕСІ

У даний час (на жаль тільки у правобережній Україні, вважаємо що це тимчасовий відступ, пов'язаний з війною) успішно розвивається ресторанна промисловість і громадське харчування. Ресторани будуються навколо бізнес-центрів, всередині торгових центрів, біля ринків, у різних місцях великих міст, у містечках та селах. Індустрія громадського харчування визначається великою кількістю вечірок і святкувань. Ресторани, кафе і окремі кейтерингові заклади пропонують унікальний погляд на своє меню, фірмові страви та навіть концепції, дива чи трюки.

Основна увага до усіх цих закладів громадського харчування зі сторони клієнтів – якість. Якість, як категорія, є національною ідеєю всіх розвинутих країн світу. Стосується це будь-якої продукції, послуг, соціального забезпечення, всіх сфер діяльності людини в цілому.

Що робить ресторанний бізнес успішним? Є багато факторів, які слід враховувати, щоб визначити, як ресторан і кейтеринг можуть конкурувати з іншими закладами харчування та послугами: хороша їжа, вдале розташування, доступність і, звичайно, безпека харчових продуктів.

Основна увага до усіх цих закладів громадського харчування зі сторони клієнтів – якість. Якість, як категорія, є національною ідеєю всіх розвинутих країн світу. Стосується це будь-якої продукції, послуг, соціального забезпечення, всіх сфер діяльності людини в цілому.

Власники ресторанів і закладів громадського харчування, як правило, не помічають важливості безпеки харчових продуктів, але це критичний фактор у покращенні репутації їхнього бізнесу. Необхідно пам'ятати, що з розвитком сучасних технологій ми бачимо різні вірусні новини про проблеми харчової безпеки, які часто призводять до поганої репутації, а навіть до краху бізнесу.

Власники ресторанного бізнесу або підприємств громадського харчування мають пам'ятати щоденно, якщо клієнти захворіли на харчове отруєння через неправильне приготування їжі або погане зберігання продуктів, це може призвести до тимчасового припинення роботи. У результаті бізнес може втратити гроші і, що ще гірше, свою репутацію. Ось декілька прикладів:

«Щорічно близько 128000 американців потрапляють до лікарні через харчове отруєння» [1].

«В Україні смертність від отруєння небезпечними продуктами харчування перевищує смертність від нещасних випадків на виробництві. В той же час за показником «якість життя», яке враховує не тільки ВВП, але й тривалість життя, екологію, дитячу смертність тощо, ми займаємо лише 98 місце серед 111 країн [2].

Яке значення сертифікації безпеки харчових продуктів у харчовому бізнесі? Сьогодні, як ніколи, сертифікація харчової безпеки здається найважливішою сертифікацією в харчовій промисловості. Бізнес повинен сказати, що його їжа безпечна, кухня чиста тощо. Сертифікація безпечності харчових продуктів у бізнесі громадського харчування повинна надати впевненості власникам бізнесу в тому, що вони обслуговують своїх клієнтів не лише тому, що мають розкішну їжу, але й переконані, що ця їжа пройшла через жорсткий потік, де безпека, гігієна та санітарія дотримуються від постачальників до кінцевого продукту.

Чи справді потрібен сертифікат ресторану? Сертифікати важливі для ресторанів, оскільки вони демонструють, що персонал ресторану обізнаний і має досвід у питаннях безпеки харчових продуктів і санітарії. Вони також надають докази відповідності місцевим і державним нормам. Сертифікати можуть

допомогти ресторану виділитися серед конкурентів, коли справа доходить до залучення нових співробітників або клієнтів. Нарешті, сертифікати можуть дати роботодавцям впевненість у тому, що їхній персонал має необхідні навички та кваліфікацію для безпечного та ефективного обслуговування клієнтів. Сертифікат ресторану видається у процесі перевірки місцевими посадовими особами охорони здоров'я. Під час цього процесу вони переконуються, що кухня відповідає всім стандартам щодо чистоти та санітарії, а також упевняються, що немає порушень протоколів безпеки харчових продуктів, таких як належні температури зберігання чи методи поводження.

Економічна ефективність: добре функціонуюча система управління безпечністю харчових продуктів забезпечить довгострокову економічну ефективність, допомагаючи підприємствам зменшити ризик зараження та марнотратства через дорогі відкликання харчових продуктів.

Література:

1. Do You Need a Food Handler Certificate? Сайт компанії CENZA. URL: <https://www.cenzasmart.com/cenza/food-beverage-training/blog.aspx?ID=1156> (дата звернення: 12.09.2023).

2. Майструк Я.. Смертність від харчових отруєнь в Україні перевищує кількість летальних випадків від аварій на виробництві. 25 липня 2016. Сайт Інформаційного агентства UNN. URL: <https://www.unn.com.ua/uk/news/1589496-smertnist-vid-kharchovikh-otruyen-v-ukrayini-perevischuye-kilkist-letalnikh-vipadkiv-vid-avariy-na-virobnitstvi> (дата звернення: 10.10.2023).