**УДК 658.821-047.44:640.432**

**КИРНІС Наталія Іванівна**

здобувач кафедри управління персоналом,

економіки праці та економічної теорії,

Полтавський університет економіки і

торгівлі, м. Полтава, Україна,

**ОСНОВНІ АСПЕКТИ СИСТЕМИ НАССР ДЛЯ РЕСТОРАНІВ ЗА СПЕЦІАЛЬНИМИ ЗАМОВЛЕННЯМИ (CATERING)**

*Статтю присвячено визначенню основних аспектів системи НАССР для ресторанів за спеціальними замовленнями (catering). Встановлено, що необхідність впровадження системи НАССР зумовлена забезпеченням якісною продукцією, та зміцненням конкурентної позиції підприємства на ринку ресторанних послуг. Визначено основні переваги та недоліки від впровадження системи НАССР. Відмічено особливості, які необхідно враховувати при впровадженні системи НАССР на підприємствах ресторанного господарства ресторани за спеціальними замовленнями (catering). Встановлено основні критичні точки системи НАССР для ресторанів за спеціальними замовленнями (catering).*

*Ключові слова: безпека харчової продукції, аспекти системи НАССР, ресторани за спеціальними замовленнями (catering), концепція системи НАССР, ризики.*

**Постановка проблеми.** Завдяки зростаючому тиску з боку конкурентів на ринку харчових продуктів та сировини, а також враховуючи те, що безпечність харчових продуктів є важливим питанням, яке нерозривно пов’язане зі здоров’ям суспільства у всіх країнах світу, в економічно розвинутих країнах приділяється багато уваги до вимог споживачів, щодо безпеки та якості продукції. Ці вимоги висуваються як до підприємств харчової промисловості, так і до підприємств ресторанного господарства. Якість та безпека харчових продуктів є пріоритетним завданням на всіх стадіях харчового ланцюга – від вирощування та первинної переробки сировини до реалізації і споживання готової продукції, включаючи оптову та роздрібну торгівлю.

Слід відмітити, що в останні роки питання безпечності харчових продуктів стали одним з головних занепокоєнь громадськості, починаючи з генетично модифікованих продуктів, коров’ячого сказу і до відкликань продукції, пов’язаних з харчовими інтоксикаціями. В різних країнах світу повідомлення про інциденти, пов'язані з безпечністю харчових продуктів, з’являються майже щотижня. Ці інциденти виникають на будь-якій ділянці харчового ланцюга і можуть мати серйозні наслідки для виробників харчових продуктів через дуже високу чутливість споживачів, увагу мас-медіа до зазначених проблем, сучасні методи інформування та темпи поширення інформації [1,2].

В умовах інтеграції України до європейського простору та з метою залучення іноземних інвесторів на ринок ресторанних послуг для підприємств ресторанного господарства важливим є питання харчової безпечності. Харчова безпечність є одним із основних чинників забезпечення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства і набуває актуальності з кожним роком. Одним із інструментів ефективного впливу та поліпшення харчової безпечності є впровадження на підприємства ресторанного господарства системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points).

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].

В Україні з 20 вересня 2016 року набрав чинності VII розділ Закону України «Про основні засади і вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», який зобов'язує всіх учасників ринка харчових продуктів дотримуватися гігієнічні вимоги відповідно до системи HACCP.

Впровадження системи HACCP знижує ризики виготовлення неякісних харчових продуктів і дає покупцеві впевненість в споживаної продукті.

Система HACCP - створює репутацію безпечного закладу.

Після розпаду Радянського союзу на зміну державним підприємствам ресторанного господарства ринок ресторанних послуг заполонили приватні підприємства ресторанного господарства, зокрема ресторани за спеціальними замовленнями (catering) – кейтерингові фірми. Підприємства даного типу забезпечують постачання обідів на підприємства, організації, школи, дитячі садочки, а також надають послуги із харчування та організації дозвілля для будь-якого заходу. З кожним роком ринок кейтерингових послуг як у світі, так і на теренах України зростає, можливо даний вид послуг в майбутньому витіснить стаціонарні підприємства ресторанного господарства. І тому дослідження якості та безпечності сировини та продукції на підприємства ресторанного господарства – ресторани за спеціальними замовленнями (catering) та основних аспектів впровадження системи ХАССП на набуває актуальності дослідження.

**Аналіз досліджень та публікацій.** Питаннями якості та безпечності харчових продуктів та сировини займалися ряд вітчизняних науковців: Л. Баль-Прилипко, Г.О. Бірта , О.О. Данильченко, Т.М. Димань, Д.Ф. Крисанов, В.О. Колтунов, Ю.Л. Труш та інші. В їх дослідженнях розглянуті питання чинників, які впливають на якість визначеного виду сировини або продукту.

Дослідження питань впровадження системи ХАССП на підприємства України присвячено ряд праць таких науковців, як: І. Анищенко, Ж. Ахметової, В. Власенко, А. Дубініної, О. Замятіної, Л. Мельникової, В. Лемеш, А. Попової та інших, але незважаючи на їх дослідження, не було повною мірою проведено дослідження в напрямку впровадження системи НАССР на підприємства ресторанного господарства типу ресторани за спеціальними замовленнями (catering).

**Метою** дослідження є характеристика основних аспектів системи НАССР для ресторанів за спеціальними замовленнями (catering).

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Система НАССР, або Система аналізу небезпечних чинників та критичних точок контролю *(у латинській абревіатурі - НАССР "Hazard Analysis and Critical Control Point")* є науково обґрунтованою системою, що дозволяє забезпечувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Система НАССР є єдиною системою управління безпечністю харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями[4,5] .

Концепція НАССР охоплює всі види потенційних небезпечних чинників, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів, тобто, біологічні, фізичні та хімічні чинники, незалежно від того, чи вони виникнули природнім шляхом з причин, пов’язаних із довкіллям, чи через порушення процесу виробництва. Хоча споживачі найбільше переймаються хімічними та фізичними небезпеками, які вони найчастіше виявляють, мікробіологічні чинники є найбільш серйозними з точки зору тяжкості наслідків для здоров’я людини. З цієї причини, не дивлячись на те, що системи НАССР охоплюють всі 3 види небезпечних чинників, основна увага приділяється мікробіологічним проблемам [1].

Найбільш важливою перевагою системи НАССР є її властивість не виявляти, а попереджувати небезпеки (помилки) з допомогою поетапного контролю на протязі всього ланцюга приготування страв. Як будь-яка система якості, система НАССР має переваги та недоліки (табл.1) [6,7,8].

**Таблиця 1**

**Переваги та недоліки від впровадження системи НАССР на підприємства ресторанного господарства**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Характеристика переваг** | **Характеристика недоліків** |
| 1 | Застосування НАССР є підтвердженням виконання виробником законодавчих і нормативних вимог | Потребує технічних, людських та матеріальних ресурсів, які не завжди є доступними для організації. |
| 2 | НАССР засвідчує високий рівень свідомості та відповідальності виробника перед споживачем. | Вимагає високих зусиль із залучення усіх елементів організації. |
| 3 | НАССР є систематичним підходом, що охоплює всі аспекти безпечності харчових продуктів,  починаючи від вирощування, збору врожаю, закупівлі сировини і закінчуючи використанням  кінцевим споживачем | Потребує дуже багато часу. |
| 4 | 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. | Вимагає деталізованих технічних даних та їх постійного оновлення. |
| 5 | Запровадження НАССР дозволяє здійснити розширення експортних ринків, адже в багатьох країнах  світу НАССР є обов’язковою законодавчо встановленою вимогою. | Потребує сконцентрованої дії усіх учасників харчового ланцюга. |
| 6 | Правильно проведений аналіз небезпечних чинників дозволяє виявити приховані небезпеки і  направити відповідні ресурси в критичні точки процесу. | Потребує збереження інформації для простого шляху впровадження. |
| 7 | Застосування НАССР переносить акценти з випробування кінцевого продукту на використання  превентивних методів забезпечення безпечності під час виробництва та реалізації продукції,  сприяючи зменшенню необхідності у великій кількості перевірок кінцевого продукту. |  |
| 8 | НАССР дозволяє оптимізувати контроль виробничих процесів та використання ресурсів – як  фінансових, так і людських та часових. |  |
| 9 | 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. |  |
| 10 | НАССР також сприяє зменшенню втрат, пов'язаних із негативними наслідками повернень продукції,  харчових отруєнь та інших проблем безпечності харчових продуктів |  |
| 11 | 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. |  |

Аналізуючи табл.1. необхідно відмітити, що основні переваги від впровадження системи НАССР це перш за все створення контролю, завдяки якому виготовлення продукції усуває ризики пов’язані із небезпеками фізичного, хімічного та мікробіологічного походження, що дозволить отримати якісну продукцію та усуне випадки можливих отруєнь.

Для підприємств ресторанного господарства України при впровадженні системи НАССР необхідно керуватися наступними нормативними документами (табл. 2).

**Таблиця 2**

**Нормативні документи, необхідні для впровадження системи ХАССП на підприємства ресторанного господарства [9,10]**

|  |  |
| --- | --- |
| **Категорія документа** | **Назва документа** |
| Державні будівельні норми | ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) |
| Державні санітарні норми та правила | ДСанПін 145-2011 «Державні санітарні норми та правила утримання територій та населених місць» |
| СанПін 5777-91 «Санітарні правила для підприємств громадського харчування» |
| Закон | Закон України «Про внесення змін у деякі законодавчі акти України щодо харчових продуктів» |
| Державний стандарт України | ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства» |
| ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» (ІSO 22000:2005, ІDT) |
| ДСТУ ISO 22005:2009 «Прослеживаемость в цепочке пищевых продуктов и кормов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению систем» (ISO 22005:2007, IDT) |
| ДСТУ 4161-2003 «Системы управления безопасностью пищевых продуктов. Требования» |
| ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2009 (ISO/TS 22004:2005). «Системы управления безопасностью пищевых продуктов – Рекомендации по применению ISO 22000:2005». |
| ДСТУ-Н CAC/RCP 1:2012 «Продукти харчові. Настанови щодо загальних принципів гігієни» (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003, IDT). |

Крім вище перерахованих нормативних документів необхідно також керуватися технічними умовами та державними стандартами на сировину та продукцію, а також технологічними картками на існуючі в меню страви та напої. З метою наскрізного контролю необхідно для кожної страви розробити блок-схему процесу виробництва та встановити на цій схемі основні контрольні точки.