DOI: 10.17117/na.2015.08.914

Поступила (Received): 27.08.2015

<http://ucom.ru/doc/na.2015.08.914.pdf>

Шарафутдинова Е.Н., Куделькина Т.О.
Управление безопасностью продукции
на предприятии общественного питания

Sharafutdinova E.N., Kudelkina T.O.
Management of product safety in the catering business

Рассмотрены вопросы обеспечения безопасности пищевой продукции в приложении к деятельности предприятия общественного питания. Практика производственной деятельности пищевых предприятий показала, что применение норм международных стандартов системы Food safety надежно обеспечивает как фактическую безопасность продукции, так и соблюдение норм законодательства в этой области

Ключевые слова: безопасности пищевой продукции, предприятия общественного питания

The problems of food safety ensuring in the enterprises of public catering are discussed. Noted the importance of international standards in ensuring the safety of food products. Practice of food production showed that the application of international standards of Food safety system reliably provides both the actual safety of products and the agreement with legislation in this area

Key words: food safety, International standards of Food safety, Catering

Шарафутдинова Елена Николаевна

Кандидат химических наук, доцент
Уральский государственный экономический университет
г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, 64

Sharafutdinova Elena Nicolaevna

Candidate of Chemical Sciences, Associate Professor
Ural state university of economics
Yekaterinburg, 8 Marta st., 64

Куделькина Татьяна Олеговна

Студент
Уральский государственный экономический университет
г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, 64

Kudelkina Tatiana Olegovna

Student
Ural state university of economics
Yekaterinburg, 8 Marta st., 64

Массовое питание играет важную роль в жизни общества. Предприятия общественного питания выполняют такие функции, как производство, организация потребления и реализация кулинарной продукции населению в специально организованных местах. Сеть предприятий питания, которой пользуется население, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, барами и др. Спрос на продукцию и услуги массового питания непрерывно изменяется и растёт.

Безопасность пищевой продукции (Food safety) это концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению. Для результативного управления безопасностью пищевых продуктов все

больше организаций успешно используют системы менеджмента качества на основе требований международных стандартов.

История международной стандартизации в области менеджмента безопасности пищевой продукции представлена в таблице 1.

Таблица 1. Основные вехи международной стандартизации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов [1]

Год	Организация	Документ	Цель принятия
1997	Комиссия Кодекс Алиментариус	ALINORM 97 /13A	Утверждение проекта Руководящих указаний по применению системы HACCP
1997	Комиссия Кодекс Алиментариус	ALINORM 97 /13A	Утверждение проанализированного проекта Руководящих указаний по применению системы HACCP
1997	Комиссия Кодекс Алиментариус	CAC / RCP 1-1969 , Rev . 3 (1997)	Установление основы для обеспечения гигиены пищевых продуктов, повышение безопасности пищевых продуктов за счёт использование подхода, основанного на принципах HACCP.
2001	Международная Организация по Стандартизации	ИСО 15161:2001	Поддержание использования серии стандартов ИСО 9000 в рамках пищевой промышленности и производства для лучшего исследования удовлетворённости потребителя, одним из наиболее важных ожиданий которого является получение безопасных пищевых продуктов.
2003	Комиссия Кодекс Алиментариус	CAC / RCP 1-1969 , Rev . 4 (2003)	Пересмотр Руководства по применению системы HACCP в целях детализации приводимых пояснений.
2005	Международная Организация по Стандартизации	ИСО 22000:2005	Модель системы менеджмента по управлению безопасностью пищевых продуктов, связанной с опасностями для конечного потребителя в момент употребления продукции.
2005	Международная Организация по Стандартизации	ИСО/ТУ 22004:2005	Издание официальных руководящих указаний по применению ИСО 22000:2005

Сеть предприятий общественного питания, которой пользуется население, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, барами и др. Спрос на продукцию и услуги массового питания непрерывно изменяется и растёт. В настоящее время столовые являются распространённым типом предприятий общественного питания. Столовая может быть как самостоятельным предприятием, так и филиалом предприятия. В зависимости от обслуживаемого контингента и места расположения столовые подразделяются на столовые при промышленных предприятиях, учебных заведениях, общедоступные, диетические и школьные. Порядок работы студенческой столовой устанавливается областным или городским управлением общественного питания, с тем, чтобы обеспечить студентов безопасным и полноценным питанием.

Кроме того, в рамках такого предприятия могут успешно применяться нормы международных стандартов. Объектом данного исследования является «Кафе студенческое УрГЭУ–СИНХ». Для данного предприятия были разработаны основные этапы программы обязательных предварительных мероприятий (таблица 2).

Таблица 2. Основные этапы программы обязательных предварительных мероприятий для предприятия «Кафе студенческое УрГЭУ–СИНХ»

Наименование этапов технологического процесса	Параметры, подлежащие контролю	Методы контроля
Приемка сырья, пищевых продуктов Санитарное состояние автотранспорта Условия транспортировки 1.3. Поступающее сырье, пищевые продукты	- наличие санитарного паспорта на транспорт, санитарное содержание, наличие медицинской книжки у водителя (экспедитора) наличие нестандартного оборудования, температура (для скоропортящихся продуктов) время транспортировки (для скоропортящихся продуктов) наличие сопроводительных документов внешний вид упаковки, продукта, соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации температура (для молочной продукции) – микробиологические, физико-химические, санитарные показатели	визуальный визуальный термометрия учет времени визуальный органолептический термометрия лабораторные исследования
Приемка материалов (посуда, инвентарь, упаковочные материалы), пищевых добавок, моющих, дез. средств	наличие сопроводительных документов их соответствие маркировке, виду материала	визуальный
Хранение сырья, пищевых продуктов Условия хранения 3.2. Сроки хранения	температурный режим складских помещений (температура, влажность), холодильного оборудования (температура) – срок хранения	термометрия контроль сроков
4. Транспортировка готовой продукции 4.1. Санитарное состояние автотранспорта 4.2. Условия транспортировки	наличие санитарного паспорта на транспорт, санитарное содержание, наличие медицинской книжки у водителя (экспедитора) наличие нестандартного оборудования правильность оформления сопроводительных документов, маркировки температура отпускаемого продукта	визуально, журнал контроля -/- термометрия
5. Контроль системы водоснабжения 5.1. Питьевая вода централизованной системы водоснабжения 5.2. Горячая вода	органолептические свойства микробиологические показатели (СанПиН 2.1.4.1074-01) температура горячей воды	лабораторные исследования термометрия

Наименование этапов технологического процесса	Параметры, подлежащие контролю	Методы контроля
6. Санитарная обработка 6.1. Помещения, оборудование, инвентарь 6.2. Тара, посуда	наличие и соблюдение графика санитарных дней качество проведения обработки: смывы на БГКП смывы на сальмонеллы смывы на гельминты наличие инструкций по обработке соблюдение режима мойки: температура, концентрация растворов качество проведения обработки столовой посуды	визуально лабораторный контроль -/- -/- визуально термометрия, лабораторный контроль лабораторный контроль

Технический аспект качества и безопасности в деятельности предприятия обеспечивается наличием и применением стандартного набора обязательных нормативных документов в соответствии с законодательством РФ. Практика производственной деятельности пищевых предприятий показала, что применение норм международных стандартов системы Food safety надежно обеспечивает как фактическую безопасность продукции, так и соблюдение норм законодательства в этой области.

Список используемых источников:

1. Официальный сайт Комиссии Кодекс Алиментариус.
URL: <http://www.codexalimentarius.net>

© 2015, Шарафутдинова Е.Н., Куделькина Т.О.
Управление безопасностью продукции на
предприятии общественного питания

© 2015, Sharafutdinova E.N., Kudelkina T.O.
Management of product safety in the catering
business