DOI: 10.17117/na.2015.10.03.284

<http://ucom.ru/doc/na.2015.10.03.284.pdf>

Поступила (Received): 31.10.2015

Шарафутдинова Е.Н., Куделькина Т.О. Предприятия общественного питания: обеспечение безопасности продукции

Sharafutdinova E.N., Kudelkina T.O.
Catering: maintenance of food safety

Глобальный рынок пищевых продуктов нуждается в гармонизации требований безопасности для потребителя во всех предприятиях, которые производят эту категорию товаров. Обеспечение безопасности продукции для потребителей организациями общественного питания основано на выполнении ими требований санитарного законодательства. Применение норм международных стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции может обеспечить потребителям дополнительные гарантии в этой области

Ключевые слова: безопасности пищевой продукции, международные стандарты менеджмента безопасности пищевой продукции, предприятия общественного питания

The global food market needs harmonization of safety requirements for this category of products. The safety of products of public catering organizations based on fulfilling requirements of sanitary legislation. The use of international standards of food safety management system may provide additional guarantees in this field

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

Глобальный рынок пищевых продуктов нуждается в гармонизации требований безопасности для потребителя во всех предприятиях, которые производят эту категорию товаров. Развитие технологии пищевых продуктов происходит в направлении применения всё большего количества новых видов сырья, различных технологических пищевых добавок, контактирующих с продукцией упаковочных материалов. Воздействие некоторых видов высокотехнологичной готовой продукции на конечного потребителя зачастую неодно-

значно, в особенности на представителей потребительской группы, к которым относятся дети, беременные женщины, люди преклонного возраста, лица, страдающие заболеваниями различной этиологии. Одновременно усиливается антропогенное влияние на окружающую среду, что приводит к повышению вероятности контаминации пищевого или кормового сырья [1].

В сложившейся ситуации справедливо заключение, что безопасность пищевой продукции является необходимой характеристикой, которая требует управления со стороны организации. Следовательно, наиболее логичным шагом к достижению гармонизации требований может стать общепризнанная модель системы управления безопасностью пищевых продуктов – система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), реализованная в форме международного стандарта ISO 22000:2005. Ключевым процессом в СМБПП является системный менеджмент факторов, угрожающих безопасности пищевой продукции [2]. Опасными факторами в данной системе управления признаются биологические, химические или физические компоненты в пищевых продуктах, которые потенциально могут отрицательно воздействовать на здоровье. Задача системы – исключить опасности или свести их проявление к уровню допустимого риска [3]. Так как проникновение опасных факторов в пищевые продукты может произойти на любой стадии их производства, важен адекватный контроль на протяжении всей цепи производства пищевой продукции, включая производства сырья, кормов, оборудования, упаковочных и других вспомогательных материалов. Это значит, что необходим комплекс мероприятий и технических средств, позволяющих определить место и время производства продукта и составляющих его компонентов, а также их качество. Безопасность пищевых продуктов может быть гарантирована только объединенными усилиями всех участников цепи производства и реализации пищевых продуктов. Системы менеджмента в области безопасности продовольствия могут быть сертифицированы, хотя требования ИСО 22000 могут применяться и без сертификата соответствия. Требования стандарта ИСО 22000 гармонизированы с принципами ХАССП (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points). Стандарты НАССР и ISO 22000:2005 направлены на определение требований к тем предприятиям-производителям пищевой продукции, которые хотят превзойти минимальные законодательные требования к пищевой безопасности.

Предприятия общественного питания, как предприятия, производящие пищевую продукцию, также обязаны обеспечивать ее безопасность. В настоящий момент системы обеспечения безопасности продукции на предприятиях общественного питания основаны на законодательных требованиях и требованиях нормативных документов Правительства Российской Федерации. Здесь следует отметить, что внедрение принципов международных стандартов менеджмента безопасности продукции на предприятиях данного профиля встречает определенные методические трудности. Центральным принципом в системе менеджмента безопасности пищевой продукции является установление критических контрольных точек (ККТ) [3]. ККТ представляет собой отдельный этап технологической цепочки производства продукта, который выбирают для

проведения контроля опасного фактора и управления риском. Производство блюд на предприятии общественного питания можно назвать единичным производством. В дополнении к этому, все технологические операции по изготовлению продукта сосредоточены в руках одного специалиста – повара. Эти особенности делают технически крайне затруднительным и нецелесообразным применение технологии выбора и установления критических контрольных точек.

Таким образом, в сфере обеспечения безопасности продукции общественного питания акцент переносится на программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ) [2]. В рамках СМБПП этот вид программ предназначен для управления условиями производственной среды и теми видами производственной деятельности, которые обеспечивают и поддерживают основной производственный процесс на предприятии (см. таблицу ниже).

Таблица 1. Области применения программ обязательных предварительных мероприятий

№ п/п	Область применения
1	Организация основных производственных и вспомогательных помещений
2	Инфраструктура предприятия
3	Программы санитарии и дезинфекции основных производственных и вспомогательных помещений
4	Оборудование, включая программы его санитарии и дезинфекции
5	Выбор поставщиков сырья и материалов
6	Условия хранения сырья
7	Гигиена персонала

Производители продукции общественного питания разрабатывают собственные системы обеспечения безопасности продукции, опираясь на принципы и правила, которые предложены в международных стандартах [4, 5].

Поскольку стандарты организации в этих случаях предприятия разрабатывают самостоятельно, то и центры внимания в разработанных системах безопасности продукции будут зависеть от особенностей производственного процесса каждого из них. В некоторых случаях это будет обучение и контроль работы персонала [4]. На других предприятиях в центре внимания будут технические аспекты обеспечения безопасности продукции [5].

Обеспечение безопасности продукции для потребителей организациями общественного питания основано на выполнении ими требований санитарного законодательства. Применение норм международных стандартов СМБПП может обеспечить потребителям дополнительные гарантии в этой области. Кроме того, реализация описанных выше подходов направлена на защиту потребительского рынка, так как дает возможность уже на этапе обеспечения производственного процесса заложить определенный уровень безопасности продукции для потребителя. Сложность же этой проблемы заключается в том, что далеко не все предприниматели овладели методологией управления риском пищевой продукции для потребителя. В результате тяжесть проблемы обеспечения безопасности смещается с этапов производства продукции на

этапы ее допуска к рынку и обращения, где меру ответственности производителя определяют контрольно-надзорные и другие органы.

Список используемых источников:

1. Борисовская Э.Н., Максимова З.Н., Бос П., Дмитриева Е.Ю., Бахвалова Е.А. Разработка и внедрение системы собственного контроля, основанной на принципах HACCPю СПб: Нацрыбкачество, 2004.
2. ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов. М.: Стандартинформ, 2007.
3. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2009.
4. Шарафутдинова Е.Н., Ведерникова К.Ф. К вопросу об обеспечении безопасности пищевой продукции на предприятии общественного питания // Вопросы образования и науки: теоретический и методический аспекты. Т. 6. Тамбов, 2015.
5. Шарафутдинова Е.Н., Куделькина Т.О. Управление безопасностью продукции на предприятии общественного питания // Научный альманах. №8(10). Тамбов, 2015.

© 2015, Шарафутдинова Е.Н., Куделькина Т.О.
Предприятия общественного питания:
обеспечение безопасности продукции

© 2015, Sharafutdinova E.N., Kudelkina T.O.
Catering: maintenance of food safety