

## **ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

***Зарбаев С-Д.З.***

*Восточно-Сибирский государственный университет технологий  
и управления, г. Улан-Удэ*

*Научный руководитель: Митыпова Н.В., к.т.н., доцент кафедры  
«Стандартизация, метрология и управление качеством» ВСГУТУ*

На сегодняшний день индустрия общественного питания в России включает в себя большое количество предприятий с различным уровнем обслуживания, качеством продукции, разнообразием используемого оборудования и является динамично развивающимся направлением пищевой отрасли. Безопасность употребляемых пищевых продуктов, регулярность и своевременность приема пищи оказывают большое влияние на жизнедеятельность организма. В связи с ускорением ритма жизни современный человек все чаще употребляет пищу в организациях общественного питания, поэтому обеспечение безопасности продукции общественного питания необходимо для защиты жизни и здоровья потребителей.

Концепция ХАССП, будучи наиболее эффективной, была выбрана в качестве стандарта безопасности продуктов. Как инструмент менеджмента, ХАССП предусматривает структурный подход к определяемым показателям, которые непосредственно влияют на безопасность питания. Эта система направлена на предотвращение возможных нарушений на каждом этапе производства питания, а не на обнаружение опасных пищевых продуктов в конце этого процесса. Этим изначально обеспечивается эффективный и правильный подход к выбору и обработке сырья, приготовлению питания, условиям к его реализации. Согласно положениям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» на предприятиях пищевой промышленности стало обязательным внедрение системы ХАССП (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) – системы управления безопасностью пищевых продуктов. Предприятия общественного питания являются частью пищевой отрасли, поэтому внедрение данной системы является обязательным.

Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе методики ХАССП на базе кафе «Изуми», одного из популярных мест отдыха жителей г. Улан-Удэ, проводилось в рамках выполнения самостоятельной работы студента по дисциплине «Система менеджмента безопасности пищевой продукции» учебного плана направления подготовки бакалавров 27.03.02 – Управление качеством. В качестве объекта были выбраны холодные блюда – салаты.

В соответствие с требованиями системы была создана и обучена рабочая группа ХАССП, которая, используя метод анализа рисков по

диаграмме, проанализировала выявленные ей потенциально опасные факторы на каждой операции в составе процесса производства, далее определила три критические контрольные точки (ККТ), установила критические границы для каждой ККТ, разработала систему мониторинга, корректирующие действия, мероприятия по внутренним проверкам и перечень возможной документации для каждой ККТ.

Рабочая группа ХАССП на основании перечня ККТ для входного контроля основного и вспомогательного сырья и для каждой операции технологического процесса производства разработала «Рабочие листы ХАССП». Разработка рабочих листов является заключительным этапом создания плана ХАССП – основного документа системы менеджмента безопасности. Рабочие листы содержат всю необходимую информацию для контроля критических контрольных точек и, как следствие, обеспечения безопасности продукции.

В данной работе разработаны рабочие листы ХАССП на такие процессы как перемешивание ингредиентов; добавление соли в салаты; хранение готового блюда до реализации.

Создание документации по безопасности производимой продукции является залогом успешного развития организаций общественного питания, поскольку успех любой организации напрямую зависит от удовлетворенности потребителей предоставляемых ею услуг. В свою очередь, главным требованием потребителей услуг общественного питания является безопасность продукции. ХАССП требует от всей организации преданности идее – от руководства и до простых рабочих. Эта проблема – самая трудная из всех, возникающих при внедрении ХАССП. Относительно легко написать программу ХАССП и внедрить ее на предприятии, но значительно труднее изменить общую культуру предприятия и сделать обеспечение безопасности производства пищевых продуктов общей целью всех ее сотрудников. Если эта цель будет достигнута, успех программы ХАССП будет гарантирован.

Применение плана ХАССП позволит кафе «Изуми» производить безопасную продукцию, что, несомненно, повысит доверие потребителей, обеспечит соблюдение требований законодательства и повысит конкурентоспособность организации.

#### **Список информационных источников**

1. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержден Решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 880.