

**ПОДХОДЫ К РАЗРАБОТКЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОГРАНИЧЕНИЙ
В СИСТЕМЕ НАССР****Н.В. Абрамович****Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время в объектах общественного питания Республики Беларусь практически не применяется система управления качеством и безопасностью продукции на основе анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) в связи со спецификой организации производства продукции общественного питания и отсутствием практических рекомендаций применительно к отрасли. Однако тенденции развития отдельных составляющих системы общественного питания в России и за рубежом, необходимость обеспечения безопасности продукции говорят о перспективности внедрения элементов НАССР в объектах общественного питания и в нашем государстве.

Разработка элементов системы НАССР в общественном питании должна базироваться на основных принципах системы. Особое внимание следует уделять выявлению критических контрольных точек (ККТ) в процессе производства продукции для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, а также установлению критических пределов (предельных значений параметров) для подтверждения того, что ККТ находятся под контролем.

Критические пределы определяют границы процесса, которые нельзя переходить, и выражаются конкретными числовыми значениями или специальными ограничениями параметров, например, активность воды, концентрация растворов, рН, массовая доля отдельных компонентов, остаточные количества некоторых веществ, влажность, время, температура. Выполнение части критических пределов на стадии производства продукции общественного питания возможно путем использования качественного сырья и строгого соблюдения рецептуры блюд и кулинарных изделий, однако выполнение таких критических пределов, как время и температура обработки, обеспечивающих в значительной степени биологическую безопасность продукции, возможно только путем установления технологических ограничений, которые определяют стандартные условия проведения процесса.

При разработке технологических ограничений следует исходить из необходимости соблюдения одновременно двух условий. Первое условие – технологическое ограничение должно обеспечивать безопасность выпускаемой продукции. Второе условие – технологическое ограничение должно быть подобрано таким образом, чтобы за время тепловой обработки продукция общественного питания достигла кулинарной готовности. В процессе приготовления ряда блюд и кулинарных изделий часто возникает ситуация, когда состояние безопасности уже достигнуто, а продукция еще не достигла кулинарной готовности и не успела приобрести характерных органолептических показателей. В связи с этим, с целью выполнения второго условия при установлении технологических ограничений рекомендуется устанавливать большую длительность и температуру обработки, чем те, которые необходимы для достижения биологической безопасности.