

## ПЕРСПЕКТИВЫ ВНЕДРЕНИЯ ХАССП НА ОБЪЕКТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Г. В. Шатикова

Научный руководитель - Н. В. Абрамович, к. т. н. доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь

Качественное и безопасное питание является важнейшим фактором, обеспечивающим хорошие самочувствие и состояние здоровья человека, продолжительность его жизни, профилактику и лечение заболеваний. Вопросы безопасности пищевой продукции привлекают все большее внимание как производителей этой продукции, так и ее потребителей.

До середины 60-х гг. основное внимание уделялось обеспечению качества путем контроля и отбраковки продукции с несоответствиями. Затем была разработана концепция управления качеством как управления процессами, связанными с повышением качества и удовлетворения потребителей, то есть было необходимо выявлять причины несоответствия. В настоящее время получила широкое распространение система безопасности продуктов питания ХАССП. Эта система предполагает управление опасными факторами, влияющими на безопасность продукции, в процессе производства путем создания механизмов контроля в каждой точке производственного процесса. ХАССП организует контроль не в лаборатории, а на самом производстве и приближает его к непрерывному.

Система ХАССП активно внедряется на предприятиях пищевой промышленности, однако на предприятиях общественного питания она не столь применима, так как не разработаны методы и принципы данной системы в этой специфичной отрасли. В РБ общественное питание не сертифицируется данной системой вовсе. Однако услуги общественного питания имеют непосредственное отношение к жизнедеятельности человека и могут представлять для него потенциальную опасность. Действительно, некачественная продукция общепита может нанести вред здоровью потребителя, а иногда привести к трагическим последствиям.

Особенностью применения ХАССП в общественном питании является то, что анализ рисков должен охватывать всю систему целиком: от получения сырья до обслуживания потребителей.

На первоначальном этапе Система безопасности продукции ХАССП может быть разработана для заготовочных объектов общественного питания по аналогии с промышленными предприятиями, так как они не включают услугу по организации потребления.

При разработке ХАССП для общественного питания следует учитывать, что система предусматривает постоянный внутренний мониторинг и ежегодный внешний аудит. Объекты общественного питания, как правило, не имеют большой штат сотрудников, поэтому необходимо создать небольшую слаженную команду, которая могла бы со временем подключить весь персонал к разработке и внедрению системы ХАССП. В группу ХАССП должны войти представители производственного, обслуживающего и административного персонала. Для успешной работы системы ХАССП требуется ее понимание всем задействованным персоналом.

Можно выделить следующие преимущества, которые появляются после внедрения системы ХАССП на объектах общественного питания.:

1. возрастает общая производительность и эффективность производства, так как уменьшаются остановки производственного процесса, вызываемые дефектами продукта;
2. повышается безопасность продукции (блюд);
3. уменьшается объем выпуска продукции низкого качества.