



Основні особливості, які потрібно враховувати при впровадженні HACCP на підприємствах громадського харчування, обумовлені специфікою цієї галузі.

Як правило, на харчових підприємствах виготовляється приблизно однаковий асортимент продукції. Тоді як на підприємствах громадського харчування меню різноманітніше, а асортимент сировини значно ширший, що обумовлює велику роботу по визначенню та опису готової продукції (тобто страв), а також сировини та інгредієнтів, які входять в склад цих страв. Це ускладнює контроль перехресного алергенного забруднення, а також потребує суттєвих часових затрат на проведення аналізу ризиків по технологічній схемі підприємства.

Вирішенням ситуації може бути групування однотипних процесів при складанні технологічної схеми при умові, що ступінь детальності залишається достатнім для коректної оцінки всіх можливих небезпечних факторів. Інша проблема, з якою стикається більшість підприємств ресторанних господарств при впровадженні HACCP, полягає в тому, що, на відміну від промислових підприємств, які мають власні лабораторії, на підприємствах громадського харчування їх, як правило, немає.

Контроль показників безпеки сировини і готової продукції в сторонніх акредитованих лабораторіях проводиться тільки в рамках програми виробничого контролю (ПВК). Тому стає складніше контролювати показники безпечності сировини, що надходить на підприємство. Такий контроль при надходженні сировини здійснюється тільки шляхом перевірки умов транспортування, супровідної документації і оцінки органолептичних показників. Контроль безпечності готової продукції здебільшого проводиться тільки органолептичними методами.

Потрібно пам'ятати про те, що якщо при розробці плану HACCP мірою контролю небезпечного чинника вибрана перевірка органолептичних показників, така міра

контролю повинна в обов'язково пройти валідацію, тобто ефективність вибраних мір контролю.

Беручи до уваги вищезазначені складності, необхідно зробити головний акцент на процедурі підбору та контролю постачальників, а також притримуватись встановлених правил приймання, сировини та бракеражу.

При розробці процедури закупівлі також виникають складності – тому якщо підприємства громадського харчування закупають великий асортимент продукції в невеликому об'ємі, як правило, закупівля проводиться не напряму у підприємства-виробника, а у дистриб'юторів. Це ускладнює як контроль безпеки сировини, так і контроль умов зберігання та транспортування.

Якщо готові страви роздаються на підприємстві у вигляді самообслуговування клієнтів, то наступним ризиком, який може виникнути на цій стадії та не завжди буває виявленим та врахованим, є ризик забруднення харчової продукції і потрапляння в неї сторонніх предметів, пов'язаних з діями відвідувачів.

Потрібно також пам'ятати, що кожне підприємство має свої особливості будівель і споруд, що впливає на можливість перехресного забруднення і потоків руху, а також особливості протікання технологічних процесів.

За детальнішою інформацією та консультацією звертайтеся:

ДП «Львівстандартметрологія»,

відділ оцінки відповідності та якості,

м.Львів,вул.Князя Романа, 38, к.213, к.303

тел. (032) 261-61-83, (032) 261-40-44, (032) 261-50-83