

***Професійний розвиток
майстрів в/н шляхом
участі у міжнародних
проєктах***

Оксана БОРИСЕНКО, майстер в/н
ДПТНЗ «Харківське вище професійне
училище будівництва»

Участь у тренінгах НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point)



Тренери та організатори навчання

- Ольга ЛЕЩУК, Наталія ПЕТРОВА,
Юлієя СЛИВА, Юрієй ОГЛАШЕННИЙ.
- Організаторами навчання були Надія
СТЕЦЬ та Дмитро ВІТВИТСЬКИЙ.

Програма першого модуля

- За програмою навчання першого модуля учасники тренінгу розглянули:
- нормативну базу НАССР;
- впровадження стандартів НАССР;
- санітарний регламент та вимоги до інфраструктури;
- вимоги до безпеки продуктів і сировини;
- основи тренерської майстерності.

Що треба знати про НАССР
**«ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ
НАССР В ПРАКТИКУ РОБОТИ
ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО
ХАРЧУВАННЯ»**



З лану до столу



Що таке НАССР (ХАССП)

H - Hazard - небезпека

A - Analysis- аналіз

C - Critical - критичні

C - Control- контрольні

P - Point - точки

НАССР — система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок.

Система НАССР є науково обґрунтованою, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації й контролю небезпечних чинників

Головна концепція системи НАССР — забезпечення безпечності продукції на всьому шляху харчового ланцюга "від поля до столу".

Що таке безпе́чність харчових продуктів

- Безпечність харчових продуктів - це забезпечення того, що продукт не зашкодить споживачеві, якщо він виготовлений і спожитий відповідно до призначення.

(Codex Alimentarius)

- Безпечний харчовий продукт - харчовий продукт, який не завдає шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання

(Харчовий закон)

Якість харчових продуктів – це сукупність ознак одиниці стосовно її придатності виконувати визначені й передбачувані вимоги.

(ISO 8402)

НАССР стосується безпе́чності і НЕ стосується якості.

Історія виникнення НАССР

1959р Ідея НАССР вперше була введена при розробці космічних програм США.



1971 р. — компанія Пілсбурі представила повністю розроблену концепцію НАССР на Першій Американській Національній Конференції з питань безпеки харчових продуктів.

З 1990 р. система НАССР стала обов'язковою до застосування в США, Канаді, Австралії, Новій Зеландії й деяким іншим країнах.

23 липня 2014 р. Верховна Рада України проголосувала за законопроект № 4179 а, який стосується гармонізації законодавства України та Європейського Союзу у сфері безпеки та якості харчових продуктів.

Принципи розробки

системи HACCP

7 ОСНОВНИХ ПРИНЦИПІВ HACCP

7. РОЗРОБКА ДОКУМЕНТАЦІЇ



1. АНАЛІЗ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ (РИЗИКІВ)



2. ВИЗНАЧЕННЯ КРИТИЧНИХ КОНТРОЛЬНИХ ТОЧОК (ККТ)



6. РОЗРОБКА ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ



3. ВСТАНОВЛЕННЯ ГРАНИЧНИХ ЗНАЧЕНЬ ДЛЯ ККТ



5. ВИЗНАЧЕННЯ КОРИГУВАЛЬНИХ ДІЙ (КД)



4. РОЗРОБКА СИСТЕМИ МОНІТОРИНГУ ККТ



ЗАКУПКА
ДОСТАВКА
ПІДГОТОВКА
ЗБЕРІГАННЯ
СПОЖИВАННЯ
ВИГОТОВЛЕННЯ



Система HACCP на підприємстві залежить від формату закладу, де деякі критичні процеси можуть відрізнятися.

Але є основні моменти, які потрібно враховувати всім, тому ми **рекомендуємо розробити:**

- ❑ загальні порядки використання обладнання на кухні й барі;
- ❑ інструкції для персоналу для дотримання санітарно-гігієнічних норм;
- ❑ систему моніторингу за чистотою в приміщенні і правила для її підтримки;
- ❑ інструкції з приготування страв;
- ❑ порядок отримання продукції від постачальників;
- ❑ транспортування сирих матеріалів;
- ❑ процес і температура зберігання продуктів;
- ❑ термін приготування та подачі страв.



Можливості HACCP

- ⇒ Поліпшення політики управління та оцінювання якості;
- ⇒ Зменшення витрат, пов'язаних з виробничими технологіями;
- ⇒ Поліпшення якості харчових продуктів та репутації організації;
- ⇒ Збільшення попиту на продукти компанії;
- ⇒ Впровадження в практику ефективніших методик просування.



Перелік тренінгів, проведених під час навчання у проєкті

- ❑ **Впровадження системи НАССП в практику роботи підприємств громадського харчування.**
- ❑ **Санітарно-гігієнічні вимоги до кухарів.**
- ❑ **Чистота поверхонь на підприємстві.**

Дякую за увагу

