**Лекція 1.** **Вступ до санітарії та гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства. Особливості використання системи НАССР у сфері готельно-ресторанного господарства.**

**План**

1. Поняття «гігієни», «санітарії», їх мета та завдання при формуванні спеціалістів у сфері ресторанного господарства.

2. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення». Статті 1, 4, 5.

3. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби. Попереджувальний та поточний санітарний нагляд.

4. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства. Правова та майнова відповідальність керівників закладів за порушення санітарних правил. Санітарна документація закладів ресторанного господарства.

5. Особливості використання системи НАССР у сфері готельно-ресторанного господарства та її принципи щодо безпечності продуктів харчування

**1. Поняття «гігієни», «санітарії», їх мета та завдання при формуванні спеціалістів у сфері ресторанного господарства.**

**Гігієна** (від грец. *Hygienos* – цілющий, який приносить здоров'я) – це наука, яка вивчає закономірності впливу (позитивного й негативного) чинників зовнішнього та навколишнього середовища на здоров'я людей, а також фізіологічної, побутової та виробничої діяльності людей на зовнішнє та навколишнє середовище.

**Зовнішнє середовище** – це сукупність впливу зовнішніх та внутрішніх факторів (робоча зона, приміщення в закладах ресторанного господарства).

**Навколишнє середовище** – сукупність природних компонентів (атмосферне повітря, вода, ґрунт, підземні води тощо).

Основна **мета гігієни** – збереження та зміцнення здоров'я людини.

**Санітарія** (від лат. *Sanitas* – здоров'я) – практичне застосування обґрунтованих гігієною нормативів, правил і рекомендацій, спрямованих на поліпшення умов праці, побуту, відпочинку та харчування з метою збереження зміцнення здоров'я населення.

**Гігієна та санітарія** – дисципліна, вивчення якої дозволяє забезпечити населення раціональним та безпечним для здоров'я харчуванням.

 Метою вивчення дисципліни «Гігієна та санітарія» є опанування студентами теоретичних основ організації роботи закладів ресторанного господарства у відповідності до вимог державного санітарного законодавства.

Завданнями вивчення дисципліни «Гігієна та санітарія» є:

– ознайомити студентів з діючою нормативною базою документів, що регламентує санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства;

– навчити студентів використовувати знання санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруєнь та інфекційних захворювань, а також самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;

– довести майбутнім спеціалістам важливість поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров’я персоналу та відвідувачів;

– показати значення впливу факторів зовнішнього середовища на організм людини та необхідність створювати за допомогою різних пристроїв оптимальні умови для відвідувачів і працівників РГ, а також вплив цих факторів на процеси транспортування, збереження і кулінарного оброблення харчових продуктів, реалізації готової їжі та ін.

**Гігієна харчування** – це наука про вплив на здоров'я різних груп населення енергетичної цінності та якісного складу харчових продуктів, режиму та умов харчування, обґрунтування нормативів і рекомендацій щодо організації раціонального харчування, вимог до профілактики харчових отруєнь та аліментарних захворювань.

Ресторанне господарство як галузь має свою специфіку, яка полягає в концентрації видів діяльності, спрямованих на задоволення потреб споживачів. Процес надання послуг у ресторанному господарстві виглядає як сукупність операцій, з одного боку, тих, що стосуються виготовлення кулінарної продукції, а з іншого – тих, що належать до реалізації та організації споживання за умови дотримання певних умов. При цьому на всіх етапах діяльності закладу ресторанного господарства повинні забезпечуватися на належному рівні основні права та інтереси споживачів і в першу чергу такі, як безпека для життя і здоров'я та екологічність. Виконання цих умов, а також основних завдань гігієни харчування можливе лише за умов забезпечення закладів ресторанного господарства й галузі в цілому грамотними і кваліфікованими фахівцями з технології харчування у сфері ресторанного господарства, що отримали знання з дисципліни «Гігієна та санітарія».

**2. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення». Стаття 1, 4, 5, 18, 19, 25, 26.**

**ЗАКОН УКРАЇНИ**

**Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення**

**(Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1994, № 27, ст.218)**

{Вводиться в дію Постановою ВР
[№ 4005-XII від 24.02.94](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4005-12), ВВР, 1994, № 27, ст.219}

{Із змінами, внесеними згідно із Законами
[№ 124-IX від 20.09.2019](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-20#n116), ВВР, 2019, № 46, ст.295
[№ 1113-IX від 17.12.2020](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1113-20#n2), ВВР, 2021, № 12, ст.95}

**Розділ I**
**ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ**

**Стаття 1.**Визначення основних термінів і понять

У цьому Законі терміни і поняття вживаються у такому значенні:

**санітарне та епідемічне благополуччя населення** – це стан здоров'я населення та середовища життєдіяльності людини, при якому показники захворюваності перебувають на усталеному рівні для даної території, умови проживання сприятливі для населення, а параметри факторів середовища життєдіяльності знаходяться в межах, визначених санітарними нормами;

**середовище життєдіяльності людини** (далі - середовище життєдіяльності) – сукупність об'єктів, явищ і факторів навколишнього середовища (природного і штучно створеного), що безпосередньо оточують людину і визначають умови її проживання, харчування, праці, відпочинку, навчання, виховання тощо;

**фактори середовища життєдіяльності** – будь-які біологічні (вірусні, пріонні, бактеріальні, паразитарні, генетично модифіковані організми, продукти біотехнології тощо), хімічні (органічні і неорганічні, природні та синтетичні), фізичні (шум, вібрація, ультразвук, інфразвук, теплове, іонізуюче, неіонізуюче та інші види випромінювання), соціальні (харчування, водопостачання, умови побуту, праці, відпочинку, навчання, виховання тощо) та інші фактори, що впливають або можуть впливати на здоров'я людини чи на здоров'я майбутніх поколінь;

**шкідливий вплив на здоров'я людини** – вплив факторів середовища життєдіяльності, що створює загрозу здоров'ю, життю або працездатності людини чи здоров'ю майбутніх поколінь;

**безпечні умови для людини** – стан середовища життєдіяльності, при якому відсутня небезпека шкідливого впливу його факторів на людину;

**сприятливі умови життєдіяльності людини** – стан середовища життєдіяльності, при якому відсутній будь-який шкідливий вплив його факторів на здоров'я людини і є можливості для забезпечення нормальних і відновлення порушених функцій організму;

**санітарно-епідемічна ситуація** - стан середовища життєдіяльності та обумовлений ним стан здоров'я населення на певній території в конкретно визначений час;

**санітарно-епідеміологічний норматив** (гігієнічний норматив, епідеміологічний показник, протиепідемічний норматив) - встановлене дослідженнями припустиме максимальне або мінімальне кількісне та (або) якісне значення показника, що характеризує фактор середовища життєдіяльності за медичними критеріями (параметрами) його безпечності для здоров'я людини та здоров'я майбутніх поколінь, а також стан здоров'я населення за критеріями захворюваності, розповсюджуваності хвороб, фізичного розвитку, імунітету тощо;

**державні санітарні норми та правила, санітарно-гігієнічні та санітарно-протиепідемічні правила і норми, санітарно-епідеміологічні правила і норми, протиепідемічні правила і норми, гігієнічні та протиепідемічні правила і норми, державні санітарно-епідеміологічні нормативи, санітарні регламенти** (далі - санітарні норми) - обов'язкові для виконання нормативно-правові акти центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, що встановлюють медичні вимоги безпеки щодо середовища життєдіяльності та окремих його факторів, недотримання яких створює загрозу здоров'ю і життю людини та майбутніх поколінь, а також загрозу виникнення і розповсюдження інфекційних хвороб та масових неінфекційних захворювань (отруєнь) серед населення;

**вимоги безпеки для здоров'я і життя людини** - розроблені на основі медичної науки критерії, показники, гранично допустимі межі, санітарно-епідеміологічні нормативи, правила, норми, регламенти тощо (медичні вимоги щодо безпеки для здоров'я і життя людини), розроблення, обгрунтування, контроль і нагляд за якими відноситься виключно до медичної професійної компетенції;

**небезпечний фактор** - будь-який хімічний, фізичний, біологічний чинник, речовина, матеріал або продукт, що впливає або за певних умов може негативно впливати на здоров'я людини;

**масові неінфекційні захворювання (отруєння)** - масові захворювання, виникнення яких зумовлено впливом біологічних, фізичних, хімічних чи соціальних факторів середовища життєдіяльності, у тому числі об'єктів господарської та інших видів діяльності, продукції, робіт, послуг;

**санітарні та протиепідемічні (профілактичні) заходи (далі - санітарні заходи)** - комплекс організаційних, адміністративних, інженерно-технічних, медичних, нормативних, екологічних, ветеринарних та інших заходів, спрямованих на усунення або зменшення шкідливого впливу на людину факторів середовища життєдіяльності, запобігання виникненню і поширенню інфекційних хвороб і масових неінфекційних захворювань (отруєнь) та їх ліквідацію;

**державна санітарно-епідеміологічна експертиза** - це вид професійної діяльності органів державної санітарно-епідеміологічної служби, що полягає у комплексному вивченні об'єктів експертизи з метою виявлення можливих небезпечних факторів у цих об'єктах, встановленні відповідності об'єктів експертизи вимогам санітарного законодавства, а у разі відсутності відповідних санітарних норм - в обгрунтуванні медичних вимог щодо безпеки об'єкта для здоров'я та життя людини;

**висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи** - документ установленої форми, що засвідчує відповідність (невідповідність) об'єкта державної санітарно-епідеміологічної експертизи медичним вимогам безпеки для здоров'я і життя людини, затверджується відповідним головним державним санітарним лікарем і є обов'язковим для виконання власником об'єкта експертизи;

**Стаття 4.**Права громадян

Громадяни мають право на:

* безпечні для здоров'я і життя харчові продукти, питну воду, умови праці, навчання, виховання, побуту, відпочинку та навколишнє природне середовище;
* участь у розробці, обговоренні та громадській експертизі проектів програм і планів забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення, внесення пропозицій з цих питань до відповідних органів;
* відшкодування шкоди, завданої їх здоров'ю внаслідок порушення підприємствами, установами, організаціями, громадянами санітарного законодавства;
* достовірну і своєчасну інформацію про стан свого здоров'я, здоров'я населення, а також про наявні та можливі фактори ризику для здоров'я та їх ступінь.

Законодавством України громадянам можуть бути надані й інші права щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя.

**Стаття 5.**Обов'язки громадян

Громадяни зобов'язані:

* піклуватися про своє здоров'я та здоров'я і гігієнічне виховання своїх дітей, не шкодити здоров'ю інших громадян;
* брати участь у проведенні санітарних і протиепідемічних заходів;
* проходити обов'язкові медичні огляди та робити щеплення у передбачених законодавством випадках;
* виконувати розпорядження та вказівки посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби при здійсненні ними державного санітарно-епідеміологічного нагляду;
* виконувати інші обов'язки, передбачені законодавством про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя.

**3. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби.** **Попереджувальний та поточний санітарний нагляд.**

**Державна санітарно-епідеміологічна служба України** (СЕС) є системою органів, установ, закладів, частин і підрозділів, діяльність яких спрямовується на профілактику інфекційних, професійних, масових неінфекційних захворювань (отруєнь), радіаційних уражень людей, запобігання шкідливого впливу на стан їх здоров'я і життя факторів середовища життєдіяльності.

**Систему державної СЕС України складають:**

· центральний орган виконавчої влади в галузі охорони здоров'я – Міністерство охорони здоров'я України;

· установи і заклади державної СЕС центрального органу в галузі охорони здоров'я (місцева СЕС);

· відповідні установи, заклади, частини і підрозділи центральних органів виконавчої влади, утворені згідно із законодавством (районна СЕС);

· державні наукові установи санітарно-епідеміологічного профілю.

Державну СЕС України очолює **головний держаний санітарний лікар** України. Заклади державної санітарно-епідеміологічної служби України у своїй діяльності керуються *Конституцією України, законами України, актами Президента України та Кабінету Міністрів України, Положенням про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні, Положенням про державну санітарно-епідеміологічну службу, наказами МОЗ, наказами та постановами головного державного санітарного лікаря України, статутами та положеннями про ці заклади*.

**Основні завдання і напрями діяльності державної санітарно-епідеміологічної служби:**

* здійснення державного санітарно-епідеміологічного нагляду;
* визначення пріоритетних заходів у профілактиці захворювань, а також у охороні здоров'я населення від шкідливого впливу на нього факторів навколишнього середовища;
* вивчення, оцінка і прогнозування показників здоров'я населення залежно від стану середовища життєдіяльності людини, встановлення факторів навколишнього середовища, що шкідливо впливають на здоров'я населення;
* підготовка пропозицій щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення, запобігання занесенню та поширенню особливо небезпечних (у тому числі карантинних) та небезпечних інфекційних хвороб;
* контроль за усуненням причин і умов виникнення та поширення інфекційних, масових неінфекційних захворювань, отруєнь та радіаційних уражень людей;
* державний облік інфекційних і професійних захворювань та отруєнь;
* видача висновків державної санітарно-епідеміологічної експертизи щодо об’єктів поводження з відходами;
* встановлення санітарно-гігієнічних вимог до продукції, що виробляється з відходів та видача гігієнічного сертифіката на неї;
* методичне забезпечення та здійснення контролю під час визначення рівня небезпечності відходів.

Основне завдання діяльності СЕС полягає у здійсненні державного санітарно-епідеміологічного нагляду.

**Державний санітарно-епідеміологічний нагляд** — це діяльність органів, установ і закладів державної СЕС з контролю за дотриманням юридичними та фізичними особами санітарного законодавства з метою попередження, виявлення, зменшення або усунення шкідливого впливу небезпечних факторів на здоров'я людей та із застосування заходів правового характеру щодо порушників. Державний санітарний нагляд здійснюється відповідно до Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні вибірковими перевірками дотримання санітарного законодавства за планами органів, установ та закладів державної СЕС, а також позапланово залежно від санітарної, епідемічної ситуації та за заявами громадян. Результати перевірки оформлюються актом, форма і порядок складання якого визначаються головним державним санітарним лікарем України.

Спеціалісти з гігієни харчування і співробітники санітарно-епідеміологічних станцій беруть участь в організації раціонального харчування різних груп населення, проводять санітарний контроль за якістю харчових продуктів і профілактику харчових отруєнь, поточний санітарний нагляд за харчовими підприємствами та закладами ресторанного господарства, попереджувальний санітарний нагляд за проектами і будівництвом харчових об'єктів, санітарно-освітню роботу серед населення.

Державний санітарний нагляд за харчуванням населення в закладах ресторанного господарства здійснюють органи і заклади СЕС охорони здоров'я України. Основним комплексним медичним закладом державного санітарного нагляду є СЕС, однією із структурних одиниць якої є відділ гігієни харчування. За відсутності такого відділу санітарний нагляд за харчуванням населення здійснюють самостійно працюючий лікар з гігієни харчування або загально санітарний лікар. У своїй роботі санітарний лікар з гігієни харчування керується Конституцією України, основами законодавства України про охорону здоров'я.

**До обов'язків відділів гігієни харчування санітарно-епідеміологічних управлінь Міністерства охорони здоров'я і закладів санітарно-епідеміологічної служби належить державний санітарний нагляд за:**

– виконанням підприємствами харчової промисловості та закладами ресторанного господарства законодавства України і рішень Верховної Ради України;

– дотриманням гігієнічних норм і санітарних правил при проектуванні, будівництві, реконструкції, зміні профілю та технології виробництва підприємств харчової промисловості, ресторанного господарства і торгівлі;

– здійсненням заходів щодо пропаганди санітарної культури серед населення в галузі гігієни харчування.

**Основні завданнями державного санітарного нагляду в закладах ресторанного господарства полягають в:**

* організації раціонального харчування різних груп населення;
* проведенні санітарного контролю за якістю харчових продуктів і профілактиці харчових отруєнь;
* проведенні поточного санітарного нагляду за закладами ресторанного господарства;
* проведенні попереджувального санітарного нагляду за проектами і будівництвом харчових об’єктів, санітарно-освітньої роботи серед населення.

Розрізняють попереджувальний та поточний санітарний нагляд.

**Попереджувальний санітарний нагляд** – один із найважливіших розділів роботи відділу гігієни харчування, що здійснюється з метою контролю за дотриманням чинних гігієнічних норм і санітарних правил при:

* перспективному плануванні розвитку харчової промисловості і ресторанного господарства;
* розробці норм проектування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства;
* наданні земельних ділянок під будівництво закладів ресторанного господарства, підприємств харчової промисловості і торгівлі;
* узагальненні виробничих проектів і робочих креслень на будівництво і реконструкцію закладів ресторанного господарства у випадках, коли виникає необхідність часткового відступу від вимог чинних санітарно-гігієнічних та санітарно-епідеміологічних правил і норм, а також за відсутності затверджених норм та правил;
* пристосуванні наявних приміщень для облаштування в них закладів ресторанного господарства або окремих цехів;
* зміні профілю роботи діючих закладів, застосуванні нової технології або зміні існуючої;
* зміні асортименту або рецептури кулінарної продукції, використанні нових видів сировини;
* введенні в експлуатацію щойно збудованих, реконструйованих і капітально переобладнаних закладів;
* конструюванні і введенні в експлуатацію нових технологічних ліній, агрегатів і машин, обладнання для виробництва, зберіганні і реалізації продуктів;
* розробці стандартів і ТУ на нові види продуктів харчування, тари і пакувальних матеріалів;
* випуску нових видів харчових продуктів, посуду, тари, інвентарю, пакувальних матеріалів, покриттів для технологічного, холодильного та торговельного обладнання харчового призначення;
* використання нових видів мийних засобів, пестицидів та ін.;

Завданням **попереджувального санітарного нагляду** є контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних і санітарно-протиепідеміологічних правил та норм при відведенні земельної ділянки, під час проектування, будівництва чи реконструкції, а також здачі в експлуатацію закладів ресторанного господарства з метою:

– створити найбільш сприятливі умови виробництва, зберігання і реалізації кулінарної продукції високої харчової й біологічної цінності та бездоганні в санітарно-епідеміологічному плані;

– попередити негативний вплив на робітників шкідливих факторів виробничого середовища (мікроклімат, сировина, обладнання та ін.);

– виключити технологічні забруднення закладів ресторанного господарства. На кожному етапі проведення попереджувального санітарного нагляду складають відповідну документацію і оформляють спеціальний висновок.

**Поточний санітарний нагляд** – найбільший за обсягом роботи розділ санітарного лікаря з гігієни харчування. Поточний санітарний нагляд здійснюють за всіма діючими закладами ресторанного господарства і харчової промисловості.

**При проведенні поточного санітарного нагляду у сфері гігієни харчування контролюють:**

· відповідність підприємства харчування діючим санітарно-гігієнічним та санітарно-противоепідеміологічним правилам та нормам;

· дотримання гігієнічних і санітарно-протиепідеміологічних правил і норм при виготовленні, випуску, зберіганні, транспортуванні та реалізації продуктів харчування населенню;

· відповідність чинній нормативній документації обладнання, інвентарю, тари, пакувального матеріалу, посуду, призначених для контакту з харчовими продуктами;

· дотримання встановлених гігієнічних вимог при використанні харчових добавок у виробництві продуктів харчування;

· проведення заходів з профілактики харчових отруєнь, гострих кишкових інфекційних захворювань;

· впровадження заходів щодо раціонального харчування населення, контроль за дотриманням правил і норм вітамінізації готових страв та харчових продуктів;

· проведення заходів з пропаганди гігієнічних знань у сфері харчування серед населення і проходження робітниками закладів ресторанного господарства спеціального курсу з вивчення основних принципів гігієни харчування;

· дотримання встановленого порядку проходження медичних оглядів працівниками закладів ресторанного господарства і проведення встановлених профілактичних щеплень.

Працівники санітарно-протиепідеміологічної служби перевіряють наявність особистих медичних книжок і регулярність проходження медичних оглядів робітниками закладів ресторанного господарства, складають акти перевірки і порушення санітарних правил, а також надають пропозиції щодо їх усунення, за необхідності виноситься постанова про застосування адміністративно-попереджувальних заходів щодо порушення санітарного законодавства.

**Поточний санітарний нагляд може бути:**

– **плановим** – контроль за загальним санітарно-технічним станом закладів, за дотриманням правил гігієни і санітарії в ході технологічного процесу, за виконанням вимог щодо виробничої та особистої гігієни робітниками закладів ресторанного господарства, за якістю сировини і готової продукції, за роботою виробничих лабораторій, за станом санітарної документації, за виконанням внесених раніше (в актах, наказах, постановах) конкретних пропозицій щодо покращення санітарного стану закладу тощо;

– **позаплановим (екстреним)** – за завданням головного лікаря санітарно-епідеміологічної станції і вищих органів санітарно-епідеміологічної служби; за завданням судово-слідчих органів, в разі спалаху шлунково-кишкових захворювань (харчових отруєнь, кишкових інфекцій), при отриманні інформації про наявність у закладі ресторанного господарства епідеміологічно небезпечного або недоброякісного продукту тощо Поточний санітарний нагляд здійснюється з використанням інструментальних і санітарно-бактеріологічних методів дослідження.

**4. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства. Санітарна документація закладів ресторанного господарства.**

Існує цілий ряд санітарних правил і законів, за якими повинні працювати заклади ресторанного господарства. Усі правила затвердженні Кабінетом Міністрів України. Ці правила повинен знати кожен робітник закладу.

У закладах ресторанного господарства повинен забезпечуватися належний санітарний стан усіх приміщень відповідно до **«Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи та підприємства, що виробляють м’яке морозиво»** (СанПін 42-123-5777-91) від 19.03.91 (редакція від 23.01.2006 р.).

**Санітарна документація закладів готельно-ресторанного господарства.**

Кожен заклад ресторанного господарства повинен мати таку санітарну документацію:

· Санітарний журнал, який зареєстрований у СЕС, для запису вказівок та пропозицій місцевих органів санітарного нагляду;

· Журнал медичних обстежень (зі списком працівників закладу, підписаним керівником);

· Журнал обстежень працівників на гнійні захворювання;

· **Бракеражний журнал** – журнал, в якому зазначаються всі перевірені страви і кожному з них ставиться оцінка. Усі страви і кулінарні вироби, що виготовляються на підприємствах громадського харчування підлягають обов'язковому бракеражу по мірі їх готовності. Оцінка якості і ваги страв заноситься в бракеражний журнал. **Бракераж** – всебічна перевірка, яка проводиться для дослідження якості харчової продукції. Часто проводиться не тільки в цехах, але і в ресторанах, їдальнях, кафе, дитячих садах, школах, інших закладах громадського харчування. Проводиться спеціальною комісією, дозволяє визначити дотримання норм в процесі виготовлення, контролювати стан приміщень, меню. Включає в себе і перевірку дотримання санітарних правил працівниками. Всі відомості про подібну діяльність заносяться в бракеражний журнал готової продукції.

· Особисті медичні книжки працівників;

· Журнал для скарг і пропозицій від споживачів, який знаходиться в доступному для споживача місці.

Усі ці документи повинні знаходитися у керівника закладу ресторанного господарства.

**5.** **Особливості використання системи НАССР для закладів готельно-ресторанного господарства.**

На відміну від системи контролю якості і безпечності продукції, яка існує в Україні і базується на періодичних випробуваннях, НАССР передбачає заходи, що забезпечують необхідний рівень показників безпечності продукції в процесі її виробництва, причому саме в тих критичних точках технологічного процесу, де може виникнути загроза появи небезпечних чинників. Система дозволяє виділити всі потенційно небезпечні чинники у харчовому продукті та запобігти їх виникненню.

**Порівняно з іншими системами якості НАССР має низку переваг, зокрема, вона:**

1. Дає змогу підприємствам змінити підхід до безпечності та якості харчових продуктів від ретроспективного до превентивного;

2. Дає змогу однозначно визначити відповідальність за досягнення безпечності харчових продуктів;

3. Надає споживачам документально підтверджену впевненість щодо безпечності харчових продуктів;

4. Забезпечує системний підхід, який включає всі характеристики безпечності харчових продуктів від сировини до кінцевого продукту;

5. Дає змогу економно використовувати ресурси для управління безпечністю харчових продуктів;

6. Надає додаткові можливості за інтеграції з ISO 9000 (Міжнародна система із стандартизації);

7. Відповідальність за виконання умов, які гарантують якість продукції, покладає безпосередньо на виробника;

8. Зменшує перешкоди на шляху до міжнародної торгівлі.

Впровадження такої системи на підприємстві готельно-ресторанного господартсва дає змогу визначати, наскільки добре воно контролює процес виготовлення й оцінити його рівень із досягнення рівня безпеки харчової продукції відповідно до встановлених стандартів.

## **Основні принципи системи НАССР щодо безпечності продуктів харчування.**

Система НАССР пропонує поділити весь процес виробництва на блоки і запровадити системи контролю за потенційними ризиками щодо кожного з цих блоків.

**Принципи:**

I. Аналіз небезпечних чинників, пов'язаних із виробництвом харчових продуктів, проводиться на всіх стадіях життєвого циклу продукту - від розведення або вирощування до кінцевого споживання, охоплюючи стадії обробки, переробки, зберігання, транспортування та реалізації. Крім того, виявляються умови виникнення небезпечних чинників і вживаються заходи щодо їх контролю на всіх стадіях.

II. Визначення критичних контрольних точок (точок, де найвища ймовірність виникнення потенційної небезпеки) необхідне для усунення (мінімізації) впливу небезпечних чинників або можливості їх появи.

III. Визначення критичних меж має за мету розмежування допустимих і недопустимих показників. Критичних меж потрібно дотримуватися для того, щоб упевнитися, що критична точка перебуває під контролем.

IV. Розроблення системи моніторингу дає змогу забезпечити контроль у критичних точках технологічного процесу за допомогою запланованого випробування або спостереження.

V. Розроблення та застосування коригувальних дій здійснюють для кожної критичної контрольної точки на той випадок, якщо система моніторингу покаже, що вимірюваний технологічний параметр вийшов за критичні межі.

VI. Розроблення процедур перевірки дає можливість упевнитися в ефективності функціонування системи.

**Мета перевірок** – виявлення помилок, які трапляються під час розроблення й запровадження системи НАССР на конкретному підприємстві. **Перевірка включає:**

1. підтвердження плану НАССР;

2. внутрішні аудити системи НАССР;

3. калібрування обладнання;

4. цільовий відбір і випробування зразків.

VII. Документування процедур і реєстрація даних, необхідних для функціонування системи, слугують доказовою базою того, що процес виробництва перебував під контролем.

## **Небезпечні чинники**

Щоб провести аналіз небезпечних чинників для розробки плану НАССР, виробнику харчової продукції необхідно мати робочі знання про потенційні джерела небезпеки. Метою плану НАССР є контроль всіх небезпечних чинників, які з достатньою імовірністю можуть загрожувати безпеці харчових продуктів.

*Такі небезпечні чинники можна розділити на три групи:* **біологічні, хімічні та фізичні.**

**В ДСТУ ISO 22000:2007** **небезпечний чинник харчового продукту** *(food safety hazard)* визначається як біологічний, хімічний або фізичний агент у харчовому продукті, або стан харчового продукту, що потенційно може спричинити негативний вплив на здоров'я.

Також зазначається, що термін «небезпечний чинник» не слід плутати з терміном «ризик», який у контексті безпечності харчових продуктів означає функцію ймовірності виникнення негативного впливу на здоров'я (наприклад, захворювання) та істотності наслідків такого впливу (наприклад, смерть, госпіталізація, відсутність на робочому місці тощо) в разі ураження цим небезпечним чинником. **Ризик** **визначено в ISO/IEC Guide 51** як *комбінацію ймовірності виникнення шкоди та істотності наслідків цієї шкоди.*

### **Небезпечні чинники біологічного походження**

Харчовим продуктам можуть загрожувати небезпечні чинники біологічного походження. Їх джерелом може бути сировина, або вони можуть виникати на певних етапах технологічної обробки, що застосовується для виробництва кінцевого продукту. Біологічні чинники поділяються на такі групи:

* мікроорганізми;
* бактерії;
* віруси;
* паразити;
* гриби;
* алергени;
* дріжджі.

### **Хімічні небезпечні чинники**

Забруднення хімічного характеру може трапитися на будь-якому етапі процесу виробництва та обробки. Хімічні речовини можуть бути корисними та спеціально додаватися до деяких продуктів, наприклад, пестициди застосовуються у вирощуванні фруктів та овочів. Хімічні речовини не становлять небезпеки, якщо вони використовуються правильно, або перебувають під контролем. Потенційний ризик для споживачів підвищується, коли вміст хімічних речовин не контролюється, або коли рекомендовані норми перевищуються. Присутність хімічної речовини не завжди становить небезпеку. Чи є вона небезпечною, чи ні, залежить від її кількості. Токсичний ефект деяких хімічних речовин виявляється тільки у випадку піддавання їхньому впливу протягом тривалого часу. Щодо таких речовин нормами встановлюються певні обмеження.

Хімічні небезпечні чинники можна розділити на три категорії:

* Хімічні речовини, що виникають природним шляхом.
* Спеціально додані хімічні речовини.
* Неспеціально або випадково додані хімічні речовини.

### **Фізичні небезпечні чинники**

До небезпечних чинників фізичного походження відносяться будь-які потенційно шкідливі сторонні предмети, яких звичайно у харчових продуктах немає. Якщо помилково спожити сторонній матеріал або предмет, це, вірогідно, призведе до задухи, фізичного пошкодження або інших шкідливих наслідків для здоров'я. Саме на фізичні небезпечні чинники споживачі скаржаться найчастіше, бо травма виникає одразу або незабаром після споживання їжі, і джерело небезпеки виявити легко.

Прикладами матеріалів, які можуть становити фізичну небезпеку можуть бути: Скло, метал, каміння — якщо потрапляє в продукти харчування спричиняє порізи, кровотечі, пошкодження ротової порожнини та шлунково-кишкового тракту; для виявлення або видалення може бути потрібне хірургічне втручання.