

### Список літератури

1. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). - К.: «Альтерпрес». 2002. – 320 с.
2. Лук'янова Л.Г. Освіта в туризмі. - К.: Вища школа, 2008. - 719 с
3. Платонов К.К. Краткий словарь системы психологических понятий: [учеб. пособие для учеб. заведений проф.-технического образования] / К.К. Платонов. - М.: Высшая школа, 1984. - 174 с.

*Ряполова Ірина Олександрівна*

*к.с.г.н., доцент*

*Плохенко Тетяна*

*здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня*

*Херсонський державний аграрно-економічний університет*

*м. Херсон*

### КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Виробництво і продаж якісної та безпечної харчової продукції з максимально збереженими незамінними харчовими речовинами – це проблема не тільки споживча, технічна, але й економічна, соціальна та політична [1].

Харчова промисловість повинна мати системи управління безпекою харчових продуктів (СУБХП), засновані на принципах аналізу небезпеки та критичного контролю для управління ризиками безпеки харчових продуктів та запобігання забрудненню харчових продуктів. Системи управління безпекою харчової промисловості підкріплені необхідними програмами, які включають належні гігієнічні практики, очищення та санітарію, зонування обробних площ, контроль постачальників, зберігання, розподіл та транспортування, гігієну персоналу та придатність до роботи – всі основні умови та заходи, необхідні для підтримки гігієнічного стану середовища обробки їжі. Кодекс загальних принципів харчової гігієни є надійною основою для впровадження ключового гігієнічного контролю на кожному етапі ланцюга обробки, виготовлення та збуту харчових продуктів для запобігання зараженню харчових продуктів.

У зв'язку з цим гостро постають проблеми, пов'язані з підвищенням відповідальності за ефективність та об'єктивність контролю якості сировини, дотримання правил ведення технологічних процесів переробки, пакування, зберігання сировини, та нормативів зберігання і реалізації готових продуктів.

Ветеринарна наука та наука про гігієну м'яса для забезпечення споживчої корисності та безпеки свіжого м'яса має застосовуватися по всьому ланцюгу

харчування, починаючи з господарства постачальника тварин. Стандарти Codex Alimentarius містять вимоги, до продовольства які покликані забезпечити споживача, корисним продовольчим продуктом, правильно представленим і захищеним від підробок. Цей Кодекс, разом із Кодексом про передсмертне та посмертне обстеження забійної худоби, наводить вимоги, що потребуються для досягнення цієї мети. Традиційні практики можуть дозволити відхід від деяких наведених положень, якщо м'ясо виробляється для потреб місцевої торгівлі [2].

Вимоги до безпечності м'ясної сировини висвітлені у низці нормативних документів які формують стратегію «Єдиного здоров'я» і побудовані на принципах контролю небезпечних чинників які можуть виникнути під час технологічного процесу виробництва харчових продуктів.

Основну небезпеку в епідеміологічному значенні представляють собою продукція тваринного походження. М'ясо і м'ясопродукти можуть бути джерелом інфекцій, інвазій, харчових токсикоінфекцій та токсикозів. Тому, пильна увага повинна приділятися саме тваринній сировині.

Відомо, що на кожному технологічному етапі виготовлення харчових продуктів існує ризик забруднення мікрофлорою яка знаходиться на обладнанні, інструментах, руках і т. д. І саме від дотримання санітарно – гігієнічних вимог при виробництві тієї чи іншої продукції залежить її безпечність.

Якщо розглянути етапи виготовлення м'ясної продукції у закладі ресторанного господарства (біфштекси для бутербродів, відбивні зі свинини і курятини та шматочки панірованого курячого філе), можна встановити критичні точки контролю за біологічними ризиками. Так, першою критичною точкою контролю (КТК 1) є етап прийому охолодженого м'яса до закладів ресторанного господарства. Наявність сертифікату який видається на основі висновку ветеринарно-санітарної експертизи (ветеринарне свідоцтво), досліджень на вміст токсичних елементів, нітрозамінів, антибіотиків, радіонуклідів, пестицидів, а також вмісту мікроорганізмів є засобом моніторингу на даному етапі.

При недотриманні умов зберігання м'яса може виникнути ризик вторинного забруднення як хімічними сполуками так і біологічного походження. Тож другою точкою контролю (КТК 2) є моніторинг умов зберігання м'яса і м'ясної продукції у закладі.

Наступним технологічним етапом де існує ризик забруднення м'ясної сировини мікроорганізмами є нарізання м'яса на шматки (КТК 3). У цей час може відбуватися перерозподіл поверхневої мікрофлори яка є присутньою у невеликих кількостях навіть у м'ясі отриманому у відповідних санітарно – гігієнічних умовах на місця розрізів. Також, руки кухаря, ножі, посуд є додатковим джерелом обсіменіння мікрофлорою. Забезпечення швидкості процесу подрібнення м'яса, і як найшвидше його термічну обробку, дотримання санітарно - гігієнічних норм миття рук, обробки обладнання та інструментів, належне прибирання є запорукою контролю даної критичної точки.