

## ***Від автора***

*Сучасний «горизонтальний» підхід, при якому потрібно розподілити страви на групи за подібністю процесів виробництва, дозволяє зменшити кількість НАССР-планів та блок-схем до трьох! Нормативи та законодавча база, приклади документів для страв кожної групи – все це Ви знайдете у цьому посібнику.*

*Розглянуті питання (в тому числі, з встановлення критичних меж, аналізу ризику, обґрунтування істотності впливу небезпечного чинника на організм та ймовірності його виникнення) підпорядковані загальній стратегії поліпшення системи управління безпечністю.*

*Для цього наведено варіанти рішень при різній ефективності програм-передумов, надано практичні дані світової літератури щодо необхідних СОП з жорстким моніторингом в рамках належної гігієнічної практики.*

## ЗМІСТ

	С.
Вступ.....	4
Список скорочень та аббревіатура.....	7
1. Стратегія розроблення НАССР-системи із застосуванням «горизонтального» підходу для громадського харчування.....	8
2. Розподіл страв за подібністю процесів виробництва на групи («горизонтальний» підхід).....	16
2.1 Критерій для розподілу процесів на три групи - кількість перетинів продуктом небезпечної температурної зони (НТЗ).....	16
2.2 Перша група - виробництво страв без термічної обробки.....	19
2.3 Друга група - виробництво страв із застосуванням термічної обробки, з одноразовим перетином небезпечної температурної зони .....	21
2.4 Третя група (складне приготування) - два чи більше перетинів небезпечної температурної зони.....	24

3.	Опис продукту та блок-схеми виробництва при «горизонтальному» підході.....	27
3.1	Вимоги міжнародних документів та національні рекомендації щодо блок-схем та опису продукту.....	27
3.2	Заходи керування та КТК для трьох груп процесів в умовах високої ефективності програм-передумов .....	31
3.3	Опис продукту та блок-схема виробництва страв першої групи процесів.....	35
3.4	Блок-схеми виробництва страв другої та третьої груп процесів.....	40
4	Методика визначення ризику та суттєвості небезпечних чинників.....	44
4.1	Складові ризику: істотність негативного впливу на організм та ймовірність виникнення небезпечного чинника.....	44
4.2	Баловий метод розрахунку ризику.....	46
4.2.1	Оцінювання ймовірності виникнення та істотності впливу небезпечного чинника на організм.....	46
4.2.2	Розрахунок ризику.....	52

5	Методика аналізу небезпечних чинників.....	55
6.	Аналіз небезпечних чинників та розроблення НАССР-плану для страв першої групи процесів.....	61
7.	Аналіз небезпечних чинників та розроблення НАССР-плану і плану ОПП для страв другої групи процесів.....	83
7.1	Аналіз небезпечних чинників для другої групи.....	83
7.2	Критичні межі: приклади та обґрунтування.....	106
7.3	Розроблення НАССР-плану та плану ОПП для страв другої групи процесів.....	107
8.	Особливості аналізу небезпечних чинників та розроблення НАССР-плану для страв третьої групи процесів.....	121
9.	Особливості розробки документів НАССР у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.....	127
	Acknowledgements.....	133

## ВСТУП

Розроблення системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) на основі аналізу ризиків є особливо складним завданням саме для закладів громадського харчування, так як утруднюється значною кількістю страв. Вважаючи на важливість забезпечення харчової безпеності у дитячих садочках, школах та інших закладах громадського харчування, видання спеціалізованої літератури практичного напрямку у зрозумілому форматі є архіважливим.

Це видання є першим вітчизняним посібником, в якому представлено «горизонтальний» підхід до розробки системи НАССР для закладів громадського харчування, що дозволяє значно спростити її розроблення та запровадження. Скорочення кількості всіх НАССР-планів до трьох є суттєвою перевагою цього підходу, а багаторічний міжнародний досвід з цього питання може бути джерелом конструктивних ідей.

Матеріал посібника базується на відео авторського Ю-туб каналу і містить вичерпну та узгоджену з вітчизняними вимогами інформацію

щодо запровадження «горизонтального» підходу до розробки опису продукту, розроблення блок-схем, проведення аналізу небезпечних чинників, підготовки НАССР-планів та планів ОПП для страв всіх груп процесів. Розроблені оригінальні НАССР-плани можуть бути застосовані як базові для закладів громадського харчування. Проведено адаптацію наробок світової практики до умов сучасної України з наведених вище питань.

Викладання матеріалу базується на унікальній методиці автора, апробованій на відео-курсі та академічних лекціях, та включає надання позитивного та негативного сценаріїв, пов'язаних з ефективністю програм-передумов.



**Оксана Бочарова** –доктор технічних наук,  
професор, автор підручників «Управління  
безпечністю товарів» (2014) , «НАССР і системи  
управління безпечністю харчової продукції»  
(2019) та безкоштовного для користувачів Ю - туб  
каналу з розробки НАССР  
[https://www.youtube.com/channel/UC373ieWNOBRczZcp8BC2CpA/featured?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC373ieWNOBRczZcp8BC2CpA/featured?view_as=subscriber)

Ідея видання матеріалів з НАССР для галузі  
громадського харчування виникла на вимогу  
розробників НАССР ресторанів та закладів освіти.

Цей посібник узагальнює та систематизує  
матеріал, наданий у відео-курсі щодо експрес-  
НАССР у громадському харчуванні та надає  
інформацію щодо резервів для поліпшення  
системи управління безпечністю.

В посібнику детально розібрано блок-схеми, опис  
страв, аналіз небезпечних чинників для всіх груп  
процесів, НАССР-плани та плани ОПП.

Перевагою посібника є його практичний аспект:  
надані документи легко адаптувати в конкретні  
практичні умови.