

ФОРМУВАННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ЗАСАДАХ СИСТЕМИ НАССР

Марина Добруха,
аспірант Інституту професійної освіти НАПН України,
м. Київ, Україна
методист ДНЗ «Одеське вище професійне училище
морського туристичного сервісу»,
м.Одеса, Україна
<https://orcid.org/0000-0003-1018-5291>

Анотація. Стаття присвячена формуванню екологічної компетентності майбутніх кваліфікованих робітників закладів ресторанного господарства за умов упровадження принципів системи НАССР в навчально-виробничий процес. Надана коротка характеристика принципів системи НАССР, що призначена для використання операторами ринку послуг з метою запобігання виникненню небезпек, пов'язаних зі зберіганням, виробництвом та реалізацією кулінарних виробів. Зокрема приділена увага питанню поводження з відходами виробництва та зі сміттям – одному з ключових аспектів системи НАССР.

Ключові слова: професійна освіта, система НАССР, заклади ресторанного господарства, утилізація відходів, екологічна компетентність.

FORMATION OF ECOLOGICAL COMPETENCE OF FUTURE QUALIFIED RESTAURANT WORKERS ON THE BASIS OF THE HACCP SYSTEM

Maryna Dobrukha
post-graduate student
of the Institute of Vocational Education of NAES of Ukraine,
Kyiv, Ukraine,
methodologist at the «Odessa High Vocational School of
of Maritime Tourism Service»,
Odesa, Ukraine

Abstract. The article is devoted to the formation of environmental competence of future skilled workers of restaurant business establishments in the context of the implementation of the HACCP system principles in the educational and production process. A brief description of the principles of the HACCP system, which is intended for use by service market operators to prevent the occurrence of hazards associated with the storage, production and sale of culinary products, is given. In particular, attention is paid to the issue of production waste and garbage management - one of the key aspects of the HACCP system.

Keywords: vocational education, HACCP system, restaurant business establishments, waste management, environmental competence.

Заклади професійної (професійно-технічної) освіти (далі – П(ПТ)О), які готують кваліфікованих робітників для роботи у сфері ресторанного господарства, зобов'язані сформувати екологічну компетентність у здобувачів освіти, виховувати відповідальність за збереження здоров'я та життя відвідувачів закладів ресторанного господарства (ЗРГ), розвивати самосвідомість по відношенню до навколишнього середовища шляхом низки певних заходів.

Навчальні програми закладів П(ПТ)О з підготовки кухарів та офіціантів базуються на стандартах професійної (професійно-технічної) освіти (далі – СП(ПТ)О), законодавчих та нормативних актів, що, в свою чергу, спрямовані на формування та розвиток базових компетентностей майбутніх кваліфікованих робітників, які будуть затребувані та конкурентоспроможні на ринку праці.

Так, згідно з вимогами ДСТУ 4281:2004 послуги ЗРГ та умови їх надання мають бути *безпечні для життя і здоров'я* споживачів, забезпечувати збереження їхнього майна і охорону навколишнього середовища. Умови надання послуг повинні відповідати вимогам діючої нормативної інформації за рівнем шуму, вібрації, освітлення, стану мікроклімату, санітарним нормам і правилам, архітектурно-планувальним і конструктивним рішенням, вимогам електро-, пожежо- та вибухобезпечності. *Екологічна безпека* має забезпечуватися дотриманням встановлених вимог охорони навколишнього середовища до території, технічного стану та утримання приміщень, вентиляції, водозабезпечення, каналізації тощо, а також положень державних стандартів системи безпеки праці. Виробничий та обслуговуючий персонал повинен мати відповідну спеціальну підготовку щодо дотримання санітарних вимог і правил особистої гігієни на виробництві, при зберіганні, реалізації та організації споживання кулінарної продукції. (5).

Система НАССР (з *англ.* – Hazard Analysis and Critical Control Point) – це дієвий інструмент управління безпечністю харчових продуктів, в основі якого лежить аналіз небезпечних чинників та контроль у критичних точках. Ця система ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні чинники, що є визначальними для безпечності харчових продуктів. Вона використовується для забезпечення безпечності харчових продуктів протягом усього ланцюга виробництва й реалізації харчового продукту (Ткаченко, 2020, с.5).

У цілому, впровадження й сертифікація системи керування безпекою харчових продуктів на основі концепції системи НАССР забезпечує й дає ЗРГ такі можливості: (*рис.1*).

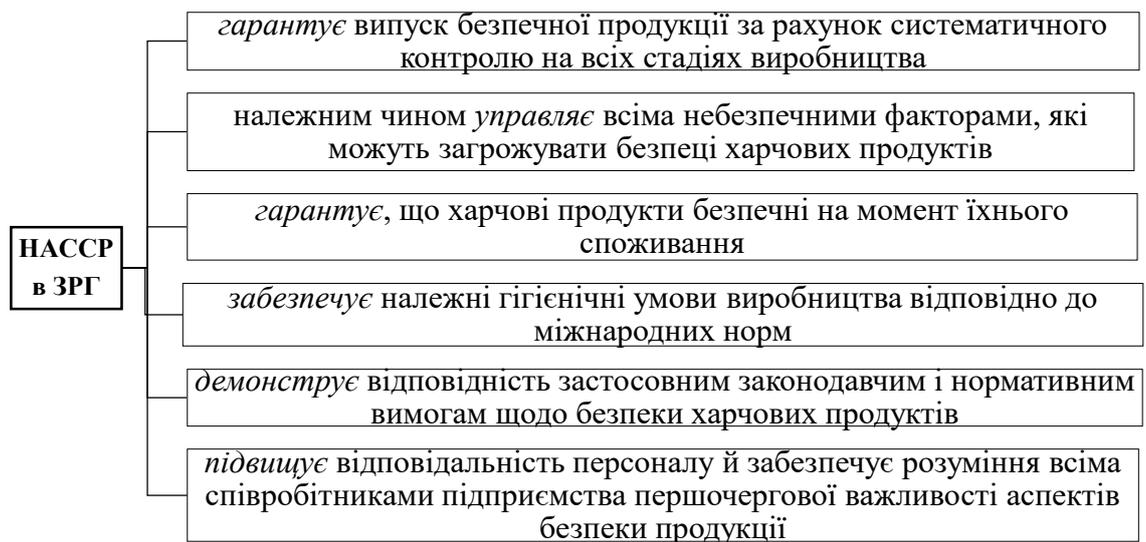


Рис. 1. Можливості ЗРГ на основі концепції системи НАССР

Системи НАССР лежать в основі управління безпечністю харчових продуктів усіма світовими виробниками. Упровадження норм НАССР дає змогу не тільки знизити ризики, пов'язані із харчовими отруєннями споживачів, але й удосконалити товари та послуги компанії, яка впровадила сучасну систему якості. У світовій практиці заходи НАССР протягом багатьох десятиліть допомагають підприємствам бути конкурентоспроможними й надавати свої товари та послуги високої якості. (Безрученков, 2021, с.10).

У рамках підписаної Угоди про асоціацію між Україною та ЄС, нашою країною взято зобов'язання наблизити національне законодавство до законодавства європейських країн, у тому числі й у галузі санітарних та фітосанітарних норм. Упровадження системи НАССР в Україні є продовженням взятих зобов'язань по гармонізації українського законодавства до вимог законодавства ЄС та регулюється такими законодавчо-нормативними актами:

- від 23.12.97 р. № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів»;
- від 18.05.17 р. № 2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;
- від 15.12.15 р. z1704-12 Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів» (НАССР).

Згідно плану застосування системи НАССР ЗРГ розробляє та впроваджує програми-передумови – базові умови та діяльність, необхідні для підтримання гігієнічного середовища у всьому харчовому ланцюгу, придатного для виробництва, оперування та постачання безпечних кінцевих

продуктів і безпечних харчових продуктів для споживання людиною. Програми-передумови, перелік яких надано в таблиці 1, мають на меті зменшити ризик перехресного забруднення завдяки врегульованому плануванню й організації потоків руху харчових продуктів (неперероблених, частково перероблених та перероблених), предметів та матеріалів, які контактують з харчовими продуктами, персоналу та створюють надійну основу для впровадження плану НАССР.

Таблиця 1.

Перелік програм-передумов за системою НАССР та їх направленість

№ програми-передумови	Направленість програм-передумов
№ 1	планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення
№ 2	вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок
№ 3	вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо
№ 4	безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами
№ 5	чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь
№ 6	здоров'я та гігієна персоналу
№ 7	захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з виробництва
№ 8	контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби
№ 9	зберігання та використання токсичних сполук і речовин
№ 10	специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками
№ 11	умови для зберігання готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів
№ 12	контроль за технологічними процесами
№ 13	маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів

Програма-передумова № 7 щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з виробництва націлена на виконання ЗРГ усіх передбачених законодавством вимог щодо утилізації відходів. ЗРГ відносяться до харчової промисловості, яка належить до найбільш матеріалоемних галузей та відходи якої об'ємні, вологовмісні, мають короткий термін зберігання та їхня утилізація потребує екологічного підходу. Залежно від небезпеки й кількості відходів розрізняють кілька варіантів їх складування та зберігання (тимчасового), їх класифікація та умови

складування і зберігання наведені в *табл. 2*.

Таблиця 2

Класифікація відходів та умови їх складування і зберігання

Клас небезпеки відходів	відходи I класу небезпеки	відходи II класу небезпеки	відходи III класу небезпеки	відходи IV класу небезпеки
Характеристика відходів	надзвичайно небезпечні	високо небезпечні	помірно небезпечні	мало небезпечні
Умови складування та зберігання	зберігають у герметичній тарі (сталеві бочки, контейнери). У міру наповнення тару з відходами закривають герметично сталюю кришкою	зберігають згідно з агрегатним станом у поліетиленових мішках, пакетах, діжках, коробках і контейнерах із металу та інших видах тари, що запобігає розповсюдженню шкідливих речовин (інгредієнтів)	зберігають у тарі, що забезпечує локалізоване зберігання, дозволяє виконувати вантажно-розвантажувальні та транспортні роботи і унеможливує розповсюдження в навколишньому середовищі шкідливих речовин	можуть зберігатися відкрито на промисловому майданчику у вигляді конусоподібної купи, звідки їх перевантажують у самоскидний автотранспорт і доставляють на місце утилізації або захоронення

Суть вищевикладеного зводиться до складного і водночас простого розуміння: Земля є нашим спільним домом, яким ми всі повинні опікуватися і вкладати можливі зусилля задля збереження її придатного екологічного стану. Тож відповідні навчальні заклади професійної освіти повинні формувати екологічну компетентність майбутніх кваліфікованих робітників ЗРГ у сфері сортування, зберігання та утилізації відходів. Така відповідальна сформована поведінка і стратегія навчання стануть гарантами нашого екологічно-чистого майбуття, здорових людей та прекрасно докільля. І всьому цьому неабияк має змогу посприяти впровадження та використання системи НАССР.

Список посилань

Верховна Рада України. (2022, 20 листопада). *Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів*: Закон України № 771/97-ВР. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.

Верховна Рада України. (2022, 20 листопада). *Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин*: Закон України № 2042-VIII. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>.

Міністерство аграрної політики та продовольства України. (2015, 25 грудня). *Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи*

управління безпечністю харчових продуктів (НАССР): наказ z1704-12. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>.

Кабінет Міністрів України. (2018). *Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів та критерії за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження*: постанова № 896. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/896-2018-%D0%BF#Text>.

Заклади ресторанного господарства ДСТУ 4281:2004. Київ: Держспоживстандарт України. <https://dnaop.com/search?q=4281%3A2004>.

Безрученков, Ю. В. (2021). *Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства*. ФОП Мірошніченко А. В. <http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/8002/2021.pdf?sequence=1>.

Ткаченко, А. С., Басова, Ю. О., & Горячова, О. О. (2020). *Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів*. ПУЕТ. http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp_posibnik.pdf.