

4.5. Сертифікація послуг ресторанного господарства

Об'єктами сертифікації послуг харчування є:

- послуги харчування,
- результати послуг харчування,
- процес надання послуг харчування,
- системи якості.

Роботи з визначення типу та класу підприємств ресторанного господарства проводяться у відповідності до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

Примітка. Згідно зміни №1 ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення», а також Наказу Міністерства економіки України №309 від 09.10.06 р. «Про внесення змін до наказів» – термін «громадське харчування» замінено на термін «ресторанне господарство».

Сертифікацію послуг харчування здійснюють органи сертифікації послуг ресторанного господарства (ОС РГ), акредитовані в Системі сертифікації УкрСЕПРО, на відповідність вимогам чинних в Україні нормативних документів щодо безпеки життя та здоров'я людей, збереження їхнього майна, охорони навколишнього природного середовища.

Мета сертифікації послуг ресторанного господарства полягає в наступному:

- повно й достовірно підтвердити відповідність послуги ресторанного господарства вимогам, які спрямовані на забезпечення безпеки для життя і здоров'я громадян, їх майна, охорони навколишнього природного середовища, що встановлені в нормативних документах для цієї послуги, а також іншим вимогам, які згідно з законодавчими актами повинні підтверджуватися при сертифікації;
- провести ідентифікацію, випробування кулінарної продукції (за необхідності);

- підтвердити тип та клас (для ресторанів, барів) підприємства у відповідності до вимог ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

Сертифікація послуг ресторанного господарства проводиться на відповідність вимогам, які встановлені в:

- ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»;
- ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
- Наказі Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України №219 від 24.07.02 (зі змінами, остання редакція від 07.12.09) «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства»;
- Постанові КМУ №833 від 15.06.06 «Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів»;
- Наказі Мінекономіки України № 210 від 12.10.00 (зі змінами від 25.01.08р) «Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства».

Сертифікація послуг ресторанного господарства здійснюється за визначеною схемою.

Схема сертифікації заявлених послуг ресторанного господарства визначається виконавчою групою ОС за узгодженням із заявником до початку робіт із сертифікації послуг і залежить від виду надання послуги ресторанного господарства, типу підприємства ресторанного господарства та інших вихідних даних.

Схема сертифікації послуг харчування

Схема сертифікації	Назва робіт				Документи, які видаються ОС
	обстеження закладу ресторанного господарства	сертифікація системи якості	випробування, ідентифікація кулінарної продукції з метою сертифікації	технічний нагляд	
Перша	проводиться	не проводиться	проводиться в порядку, визначеному ОС	проводиться в порядку, що визначений ОС	сертифікат відповідності з терміном дії до двох років
Друга	не проводиться	проводиться ОС систем якості	проводиться в порядку, визначеному ОС систем якості	проводиться в порядку, що визначений ОС систем якості	сертифікат відповідності з терміном дії до п'яти років

При проведенні сертифікації послуг ресторанного господарства в обов'язковому порядку перевіряється:

- наявність нормативних та нормативно-технічних документів на послуги, сировину, напівфабрикати, допоміжні матеріали;
- вимоги до розташування закладу і стану прилеглої території;

- вимоги до технічних можливостей підприємства надавати якісні послуги;
- вимоги до улаштування і змісту приміщень;
- - вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари;
- вимоги до транспортування, прийому і зберігання харчових продуктів (сировини);
- вимоги до обробки сировини і виробництва продукції;
- вимоги до роздачі блюд і відпуску напівфабрикатів і кулінарних виробів;
- наявність документів на харчові продукти, що поступають на підприємство, які засвідчують якість (посвідчення з якості з вказівкою дати виготовлення і кінцевий термін реалізації, сертифікат відповідності на підлягаючу обов'язковій сертифікації продукцію, фітосанітарний сертифікат, ветеринарне свідоцтво, гігієнічний висновок СЕС на імпорту сировину);
- наявність контролю якості продукції, яка поступає на підприємство (м'ясо прийняти з клеймом і ветеринарним свідоцтвом, с/г птаха і яйця з ветеринарним свідоцтвом та довідкою про благополуччя господарства по сальмонельозу, продукцію по рослинництву з якісним посвідченням), реєстрація (журнал вхідного контролю), відповідальна особа (зав. виробництвом, кухар, комірник);
- вимоги до рецептури блюд і кулінарних виробів;
- вимоги до персоналу і їх особистої гігієни.

Не пізніше ніж за три місяці до закінчення строку дії сертифіката заявник подає нову заявку для отримання сертифіката на наступний період.

4.6. Система управління безпеністю харчових продуктів НАССР

НАССР: Що означає введення світових стандартів якості для України

З 1 січня 2019 ряд підприємств повинні ввести систему управління безпеністю харчових продуктів Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР).



Курс на євроінтеграцію вимагає від України освоєння міжнародних норм і правил.

Відповідно до Угоди про асоціацію з ЄС, в Україні повинна бути введена європейська модель контролю безпеки продуктів, побудована за принципом "від поля до столу".

Такий принцип передбачає контроль на всіх етапах виробництва.

Кожен з етапів має бути документально підтверджений: чим оброблялася земля, на якій паслися тварини або росли культури, як цих тварин вирощували, чим годували, як забивали, чим обробляли рослини, як вироблялася продукція і у що упаковувалася.

А також – в яких умовах перевозилася в магазин і як зберігалася.

Простіше кажучи, після впровадження НАССР ми повинні отримувати від українських виробників більш якісні та безпечні продукти харчування.

Що таке НАССР?

НАССР або ХАССП (IS 22000-2005) - це система якості управління безпечністю харчових продуктів.

ISO 22000-2005 відповідає національному стандарту ДСТУ ISO 22000-2007.

Згідно з правилами системи, всі учасники виробництва харчових продуктів, повинні дотримуватися максимальну безпеку виробництва для того, щоб до споживача потрапив якісний продукт.

По суті, в цій системі для виробників немає нічого кардинально нового і страшного. НАССР просто упорядковує купу санітарних і технологічних норм, а також правила виробництва. Правила контролю повинні бути зрозумілі всім - від керівника до рядового працівника.

Що говорить закон?

1 жовтня 2012 року Міністерство аграрної політики затвердило наказ №590 "Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)".

20 вересня 2016 вступив в силу розділ VII закону "Про основні засади та вимоги до безпеки і якості харчових продуктів". Документом уточняється: у всіх операторів ринку харчових продуктів повинні бути, принаймні, програми-передумови впровадження системи НАССР.

Законом встановлено терміни – 3 роки.

Але відбуватися це повинно поетапно.

З 20 вересня 2017 року НАССР став обов'язковим для підприємств, які працюють з необробленими харчовими продуктами, крім малих.

До 20 вересня 2018 його повинні були ввести всі інші оператори ринку харчових продуктів, крім малих. А до 20 вересня 2019 НАССР повинні впроваджувати навіть представники малого бізнесу.

Малими вважаються ті підприємства, які постачають продукти харчування кінцевого споживача, мають не більше 10 осіб робочого персоналу, розташовані на площі не більше 400 квадратних метрів. А також ті, які не поставляють продукти харчування кінцевого споживача і мають не більше п'яти осіб робочого персоналу.

Хто повинен впроваджувати НАССР?

- Виробники продуктів харчування, алкоголю і упаковки для цієї продукції.
- Підприємства, які займаються зберіганням, упаковкою і фасуванням готової продукції.
- Виробники чистячих, дезинфікуючих засобів та обладнання.
- Виробники кормів, добрив і препаратів для боротьби з бур'янами та шкідниками (пестицидів).
- Виробники сировини: від фермерських господарств до агрохолдингів.
- Підприємства громадського харчування та торговельні заклади. Сюди входять заклади громадського харчування, кафе, ресторани, столові (компаній, навчальних і медичних закладів).
- Транспортні підприємства, які займаються перевезенням продуктів харчування.

Як впроваджувати НАССР?

Для початку потрібно провести своєрідну діагностику підприємства. Визначити, які етапи виробництва, і які процеси мають вплив на безпеку кінцевої продукції.

Далі – створити групу людей з кожного етапу виробництва або з кожного підрозділу підприємства. Це повинні бути фахівці технологічних процесів або процесів, які впливають на безпеку. При необхідності, можна залучати фахівців ззовні. В ідеалі, в робочій групі повинен бути, як мінімум, одна людина, який пройшов спеціальне навчання з впровадження системи ХАССП.

Необхідно змінити ставлення персоналу до особистої та виробничої гігієни. Це можливо двома способами: система мотивацій, або система контролю у вигляді камер і штрафів. Можна поєднувати.

Згідно з наказом Мінагрополітики, система повинна включати також такі процеси:

1. Планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень таким чином, щоб уникнути перехресного забруднення.
2. Обладнання повинне бути захищене від попадання сторонніх домішок. У приміщенні необхідні комунікації – освітлення, вентиляція, водопостачання.

3. Повинна бути передбачена безпеку подачі і відведення води, льоду, пара. А також допоміжних матеріалів для переробки або обробки харчових продуктів і матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.

4. Повинні бути налагоджені процедури прибирання, миття та дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь.

5. Налагоджено правильне поводження з відходами виробництва та сміттям. Передбачено зберігання, правила використання та утилізації токсичних речовин.

6. Повинен бути контроль за технологічними процесами, маркуванням харчових продуктів і умовами зберігання і транспортування.

Що далі?

У Держспроживслужбі кажуть, що після впровадження системи, не обов'язково отримувати сертифікат НАССР.

Але, в той же час, його наявність спростить перевірку підприємства і зніме зайві питання.

Держпродспоживслужба має право перевіряти бізнес на предмет наявності НАССР.

Якщо система буде відсутня, то до компанії будуть застосовуватися штрафи або санкції. Суми штрафів варіюються від 18 до 250 тис. грн., залежно від форми організації (юридичні або фізична особа) і виду порушення.

Розробка системи НАССР коштує приблизно від 20 до 100 тис. грн.

Сума залежить від розмірів виробництва і обсягу роботи.

У розробці консультант опише процеси і методи контролю на підприємстві. У приблизно таку ж вартість обійдеться і сама сертифікація виробництва.

Існує кілька варіантів сертифікації в системі ISO. Вибір варіанту залежить від мети підприємства.

Виробництво можна сертифікувати:

- в органі сертифікації з акредитацією в Національному агентстві з акредитації України з реєстром в органі сертифікації. Підходить для більшості цілей на території

України. Наприклад, взяти участь в тендері або підтримувати імідж надійного виробника.

- в органі сертифікації, з акредитацією в Державній інспекції з питань захисту прав споживачів з реєстром в українській національній системі сертифікації (УкрСЕПРО). Підходить для всіх внутрішніх потреб і деяких зарубіжних.
- в Системі Міжнародної Сертифікації (System of International Certification). Для експорту та роботи з іноземними партнерами і клієнтами.