

әл-Фараби атындағы Қазақ ұлттық университеті
География және табиғатты пайдалану факультеті
Рекреациялық география және туризм кафедрасы

Тема: Важность стандартизации и сертификации в сфере общественного питания



СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ, РАБОТ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ


Сфера общественного питания - это область деятельности предприятий, оказывающих услуги общественного питания населению. Услуга общественного питания - это удовлетворение запросов потребителя в предоставлении ему продукции готовой к употреблению. Исполнителем выступают предприятия различных организационно-правовых форм, специализирующихся на оказании услуг в сфере общественного питания. Сфера услуг занимает весьма значительное место в экономике и жизни общества.

Стандартизация – это деятельность, направленная на разработку и установление требований, норм, правил, характеристик как обязательных для выполнения, так и рекомендуемых, обеспечивающая право потребителя на приобретение услуг надлежащего качества за приемлемую цену, а также на безопасность и комфортность труда.

Цель стандартизации – достижение оптимальной степени упорядочения в той или иной области посредством широкого и многократного использования установленных положений, требований, норм для решения реально существующих, планируемых или потенциальных задач. Цели стандартизации можно разделить на общие и узкие.



ЗАДАЧИ СТАНДАРТИЗАЦИИ

- безопасность продукции, работ и услуг для окружающей среды, жизни, здоровья и имущества;
 - техническую и информационную совместимость, а также взаимозаменяемость продукции;
 - качество продукции, работ и услуг в соответствии с уровнем научно-технического прогресса;
 - единство измерений;
 - экономию всех видов ресурсов;
 - безопасность хозяйственных объектов с учетом риска возникновения природных и техногенных катастроф и других чрезвычайных ситуаций;
- 

ЗАКОН РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утверждены [приказом](#) Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 234. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (далее - Санитарные правила) разработаны в целях реализации [Кодекса](#) Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» (далее - Кодекс) и предназначены для физических и юридических лиц, независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности, занимающихся торговой деятельностью, связанной с проектированием, строительством, реконструкцией, переоборудованием, ремонтом и эксплуатацией объектов общественного питания с производством, переработкой и реализацией пищевой продукции, а также предоставлением мест для их потребления.

Настоящие Санитарные правила определяют санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания при:

- 1) выборе земельного участка под строительство;
- 2) проектировании, строительстве, реконструкции, переоборудовании;
- 3) организации водоснабжения, водоотведения, отопления, освещения и вентиляции;
- 4) содержанию помещений, оборудования;
- 5) производстве, транспортировке, хранении, расфасовке и реализации пищевой продукции;
- 6) организации производственного контроля;
- 7) организации бытового обслуживания; медицинским осмотрам, гигиеническому обучению персонала.

Не допускается принимать и использовать в производстве пищевую продукцию:

- 1)** без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность;
- 2)** при отсутствии соответствующей маркировки;
- 3)** с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре;
- 4)** при несоответствии предоставленной информации и если продукция является фальсифицированной;
- 5)** при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;
- 6)** рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу, непотрошеную птицу, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;
- 7)** яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, яиц с загрязненной скорлупой, с пороками (красюк, туман, кровяное кольцо, большое пятно, миражные), с насечкой, «тек», «бой», утиных и гусиных яиц;
- 8)** мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, без клейма;
- 9)** молоко и молочные продукты из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а так же не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- 10)** консервов, имеющих дефекты: бомбаж, хлопущи, подтеки, пробойны и сквозные трещины, деформированных, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и другое;

- 11)** загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов, озелененный, пророщенный картофель;
- 12)** повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 13)** продукции непромышленного изготовления: герметически упакованных консервированных продуктов, мясных, рыбных, овощных, мучных, кондитерских, кулинарных изделий и полуфабрикатов, кваса, соков, переработанных грибов, лекарственных препаратов;
- 14)** при отсутствии установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;
- 15)** с явными признаками недоброкачества, отличные от указанных в технической документации на пищевые продукты признаков;
- 16)** при несоответствии по показателям безопасности;
- 17)** крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- 18)** генетически-модифицированного сырья и/или сырья, содержащего генетически-модифицированные источники, не прошедшие государственную регистрацию;
- 19)** лекарственные растения, за исключением ароматических (пряных) растений и некоторых других видов растений, разрешенных для применения в пищевом производстве;
- 20)** не имеющих необходимой информации на потребительской упаковке, этикетках, ярлыках, листах-вкладышах и/или в сопроводительных документах.

ОСНОВНЫМИ ЗАДАЧАМИ СТАНДАРТИЗАЦИИ В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ ЯВЛЯЮТСЯ:

- установление номенклатуры показателей качества услуг и обслуживания посетителей и методов их контроля;
 - установление прогрессивных требований к технологии и типовым технологическим процессам оказания услуг питания;
- установление требований, обеспечивающих безопасность услуг, охрану здоровья населения, точность и своевременность исполнения услуг, эргономичность и эстетичность услуг и условий обслуживания;
 - установление требований к сертификации услуг питания;
 - установление сроков и определения основных понятий в области стандартизации и управления качеством услуг ресторанного хозяйства.

Постановлением Правительства РК от **20** апреля **2005** года № **367** «Об обязательном подтверждении соответствия продукции в Республике Казахстан» утвержден перечень продукции и услуг, подлежащих обязательной сертификации.

Перечень продукции, подлежащих обязательной сертификации содержит продукты сельскохозяйственного производства и пищевой промышленности, при этом Инструкция определяет, что продовольственное сырье, непредназначенное для реализации конечному потребителю и подвергаемое дальнейшей переработке, не подлежит обязательной сертификации, при наличии договора поставки с производителем.

Вместе с тем, Постановлением Правительства РК от **29** ноября **2000** года № **1783** утверждена «Инструкция о качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (далее - Инструкция).

Данная Инструкция устанавливает требования к обеспечению качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов и регулирует отношения, возникающие между изготовителем, продавцом и потребителем на этапах производства, закупки, ввоза, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции.

Инструкция определяет государственное нормирование качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, которая содержит следующие положения:

1 Process 01

Требования к качеству пищевой продукции, ее упаковке, маркировке, методам контроля (анализа), процедурам оценки и подтверждения соответствия качества и безопасности пищевой продукции устанавливаются в нормативных документах, утвержденных уполномоченными государственными органами.

2 Process 02

Требования к пищевой и энергетической ценности, безопасности пищевых и биологически-активных добавок, пищевых продуктов (кроме продовольственного сырья животного происхождения), а также к условиям изготовления, хранения, перевозки, реализации (торговли) пищевых продуктов и оказания услуг общественного питания устанавливаются национальными (межгосударственными) стандартами и санитарными правилами и нормами.

3 Process 03

Требования к качеству и безопасности при заготовке, хранении, перевозке, переработке и реализации продовольственного сырья животного происхождения (мяса, рыбы, птицы, яиц и прочих) устанавливаются национальными (межгосударственными) стандартами и ветеринарно-санитарными правилами и нормами.

Инструкция так же определяет следующие мероприятия для обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции:

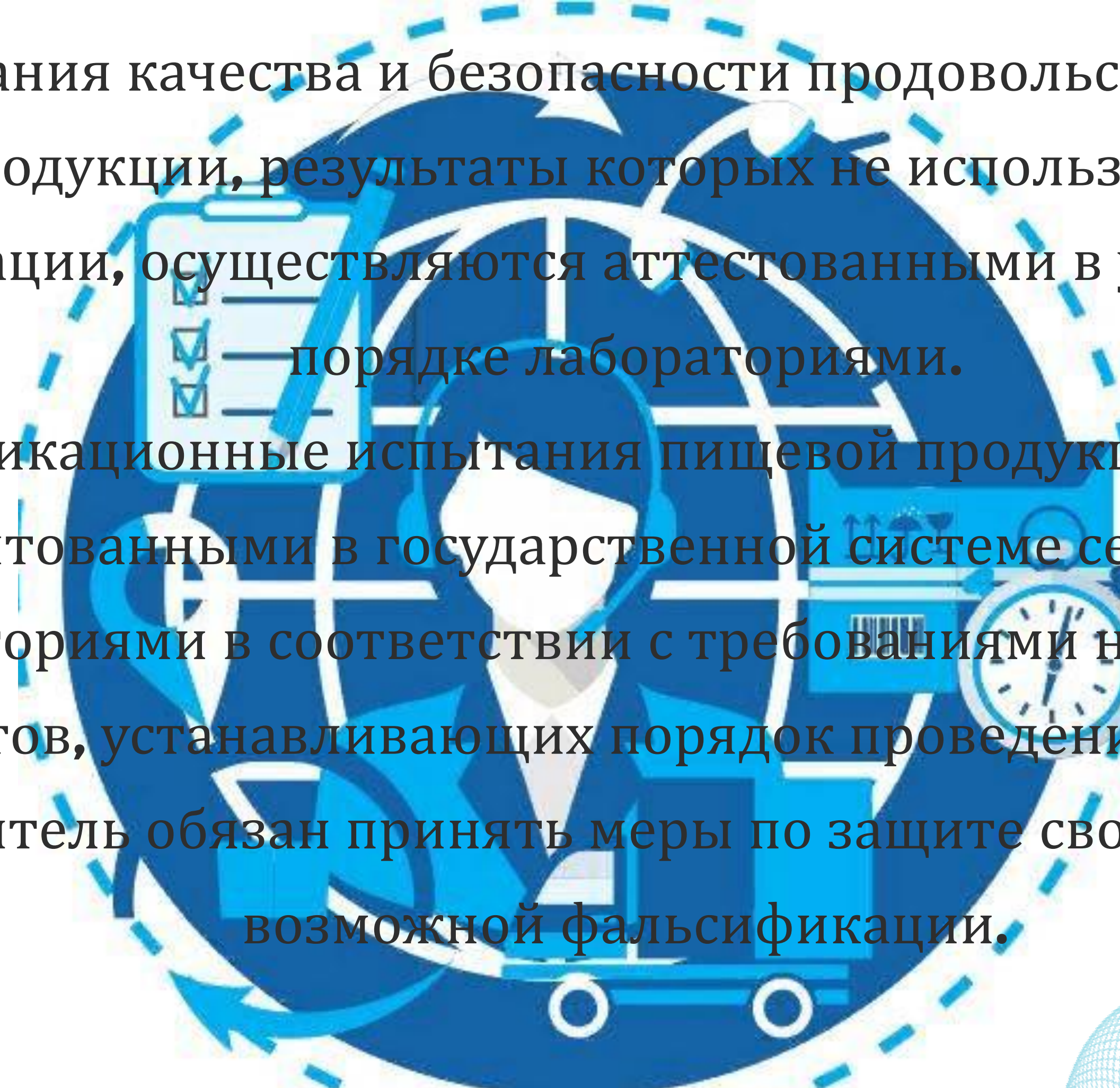
1. Качество и безопасность пищевой продукции обеспечиваются юридическими и физическими лицами:

соблюдением требований нормативных документов, а в случае их отсутствия - требований, предъявляемых нормативными документами, действующими на территории РК, устанавливающими требования к качеству и безопасности аналогичной продукции;

проведением организационных санитарно-гигиенических, профилактических и противоэпидемических, ветеринарно-санитарных, технологических, инженерно-технических, агрохимических и фитосанитарных мероприятий по обеспечению качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции при изготовлении, хранении, перевозке и реализации;

проведением производственного контроля качества и безопасности пищевой продукции, за соблюдением условий ее изготовления, хранения, перевозки и реализации, внедрением систем управления качеством;

проведением сертификации пищевой продукции, подлежащей обязательной сертификации на соответствие требованиям нормативных документов и санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции.



2. Исследования качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции, результаты которых не используются для целей сертификации, осуществляются аттестованными в установленном порядке лабораториями.

3. Сертификационные испытания пищевой продукции проводятся аккредитованными в государственной системе сертификации лабораториями в соответствии с требованиями нормативных документов, устанавливающих порядок проведения испытаний.

4. Изготовитель обязан принять меры по защите своей продукции от возможной фальсификации.

СУЩЕСТВУЮТ РАЗЛИЧНЫЕ УРОВНИ СТАНДАРТИЗАЦИИ:

1) международный - участие в стандартизации открыто для соответствующих органов всех стран. Результатом работы нескольких суверенных государств является международный стандарт **ISO**, принятый Международной организацией по стандартизации;

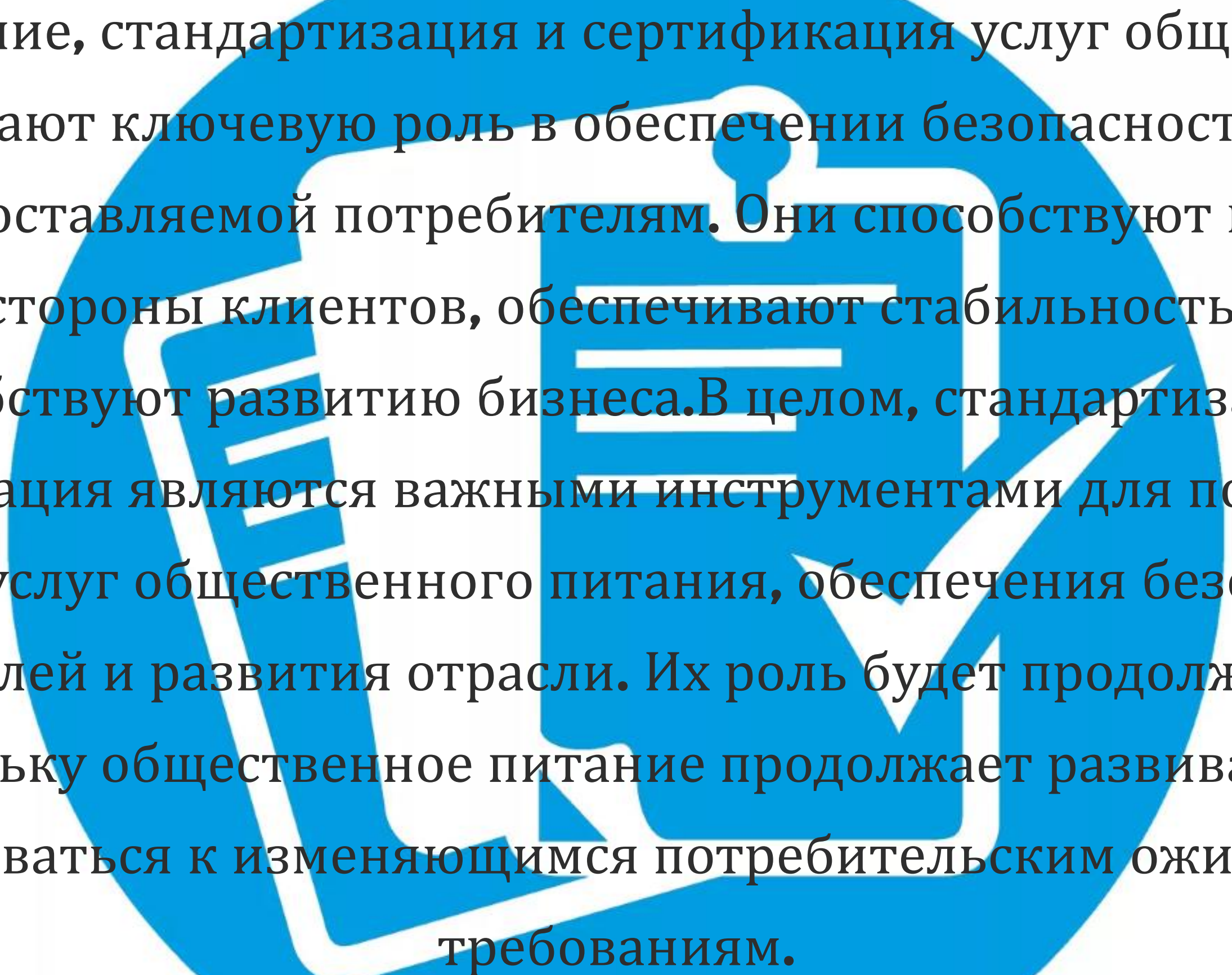


региональный - участие в стандартизации открыто для соответствующих органов стран только одного географического или экономического региона;

государственная система стандартизации определяет основные цели и принципы управления, формы и общие организационно-технические правила выполнения всех требований к работе по стандартизации.

национальный - стандартизация осуществляется на уровне одной конкретной страны;

административно-территориальный - стандартизация осуществляется в административно-территориальной единицы;



В заключение, стандартизация и сертификация услуг общественного питания играют ключевую роль в обеспечении безопасности и качества пищи, предоставляемой потребителям. Они способствуют повышению доверия со стороны клиентов, обеспечивают стабильность в отрасли и способствуют развитию бизнеса. В целом, стандартизация и сертификация являются важными инструментами для повышения качества услуг общественного питания, обеспечения безопасности потребителей и развития отрасли. Их роль будет продолжать расти, поскольку общественное питание продолжает развиваться и адаптироваться к изменяющимся потребительским ожиданиям и требованиям.