Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

Методичні матеріали для проведення лекцій з дисципліни «ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ»

Спеціальність «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Підготувала:
Викладач Прейма Б.М.

Погоджено на засіданні циклової комісії викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Ольга СУХАРИНА

Львів 2025

Дисципліна «Гігієна та санітарія» формує у здобувачів освіти знання про санітарні норми, правила гігієни виробництва, безпечність харчових продуктів та методи контролю якості.

1. Мета дисципліни

- Формування у студентів знань про санітарні норми та правила гігієни на харчових підприємствах.
- Ознайомлення з методами контролю безпечності харчових продуктів.
- Розвиток уміння застосовувати санітарні вимоги у професійній діяльності.

2. Завдання лекцій

- Ознайомити студентів із законодавчою та нормативною базою у сфері гігієни та санітарії.
- Розкрити основні джерела мікробного забруднення харчових продуктів.
- Пояснити принципи організації санітарного контролю на підприємствах.
- Навчити студентів аналізувати виробничі ситуації та пропонувати заходи для їх вирішення.

Тема І-2: **НАССР на підприємствах ресторанного господарства. Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»**

🎯 **Мета**

- Ознайомити студентів з основними положеннями системи НАССР.
- Розкрити значення впровадження НАССР у закладах ресторанного господарства.
- Вивчити вимоги Закону України щодо безпечності та якості харчових продуктів.

🛠️ **Завдання**

1. Вивчити історію виникнення та розвиток системи НАССР.
2. Ознайомитися з принципами НАССР та їх практичним застосуванням.
3. Розглянути вимоги законодавства України у сфері харчової безпечності.
4. Проаналізувати приклади впровадження НАССР у закладах ресторанного господарства.

📑 **План лекції**

1. Поняття та сутність системи НАССР.
2. Історія створення та міжнародне поширення системи.
3. Основні принципи НАССР (7 принципів).
4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»: ключові положення.
5. Практичне застосування НАССР у закладах ресторанного господарства.

6. Документація та контрольні списки.

7. Висновки: значення НАССР для захисту споживачів.

📝 **Короткий конспект лекції**

- **НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)** — міжнародна система управління безпечністю харчових продуктів, що базується на аналізі небезпек та визначенні критичних контрольних точок.
- **7 принципів НАССР:** аналіз небезпек, визначення ККТ, встановлення критичних меж, моніторинг, коригувальні дії, верифікація, документація.

- **Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»** встановлює обов'язковість впровадження системи НАССР на всіх підприємствах харчової галузі.

- У закладах ресторанного господарства НАССР застосовується для контролю постачання, зберігання, приготування та реалізації страв.

- Практичні інструменти: контрольні списки, журнали температурного режиму, інструктаж персоналу.

📚 **Список використаної літератури**

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.

3. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.

4. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

5. Методичні настанови Укркоопспілки щодо впровадження НАССР у закладах ресторанного господарства.

🌐 **Посилання на вебресурси**

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо НАССР

- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing)

- EFSA — European Food Safety Authority

Тема 3-4**: Методичні настанови з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів у закладах ресторанного господарства**

🎯 **Мета**

- Ознайомити студентів з методичними настановами щодо впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства.
- Розкрити вимоги законодавства України у сфері харчової безпечності.

- Сформувати практичні навички застосування нормативних документів у діяльності закладів харчування.

🛠️ Завдання

1. Вивчити основні положення методичних настанов щодо HACCP.
2. Ознайомитися з вимогами Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

3. Розглянути приклади практичного застосування методичних рекомендацій у закладах ресторанного господарства.

4. Скласти перелік документів, які підтверджують дотримання вимог законодавства.

📑 План лекції

1. Законодавча база України у сфері харчової безпечності.
2. Методичні настанови щодо впровадження HACCP у закладах ресторанного господарства.

3. Основні програми-передумови (гігієна, санітарія, контроль постачальників, зберігання продуктів).

4. Практичні інструменти контролю: журнали, чек-листи, інструктаж персоналу.

5. Приклади застосування методичних настанов у діяльності ресторанів.

6. Висновки: значення дотримання законодавчих вимог для захисту споживачів.

📝 Короткий конспект лекції

- **Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»** визначає обов'язковість впровадження системи HACCP на всіх підприємствах харчової галузі.
- **Методичні настанови** деталізують порядок впровадження HACCP у закладах ресторанного господарства, включаючи програми-передумови та контрольні процедури.

- Основні програми-передумови: санітарія, гігієна персоналу, контроль постачальників, зберігання та утилізація продуктів.

- Практичні інструменти: журнали температурного режиму, контрольні списки прибирання, інструктажі персоналу.

- Дотримання вимог законодавства забезпечує безпечність харчових продуктів, підвищує довіру споживачів та конкурентоспроможність закладу.

📊 Таблиця «Програма-передумова — Суть — Приклад застосування»

Програма-передумова	Суть / Завдання	Приклад застосування у закладі ресторанного господарства
Санітарія та гігієна	Забезпечення чистоти виробничих приміщень та обладнання	Регулярне прибирання кухні, дезінфекція поверхонь, контроль шкідників
Особиста гігієна персоналу	Запобігання забрудненню продуктів	Миття рук, використання чистого спецодягу, заборона роботи хворим працівникам
Контроль постачальників	Гарантія якості та безпечності сировини	Перевірка сертифікатів, контроль температури при прийманні
Зберігання продуктів	Запобігання псуванню та розмноженню мікроорганізмів	Дотримання температурних режимів, роздільне зберігання сирих і готових продуктів
Обладнання та інвентар	Забезпечення безпечного використання	Регулярне миття, дезінфекція, технічне обслуговування кухонних машин
Утилізація відходів	Запобігання забрудненню середовища	Сортування та своєчасне видалення харчових відходів
Навчання персоналу	Підвищення обізнаності щодо HACCP	Інструктажі, тренінги з гігієни та безпечності харчових продуктів
Водопостачання та вентиляція	Забезпечення належних умов виробництва	Використання питної води, регулярна перевірка систем вентиляції
Простежуваність	Можливість відстеження походження продуктів	Ведення журналів приймання та використання сировини

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Методичні настанови Укркоопспілки щодо дотримання вимог законодавства України у сфері харчової безпечності.

3. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.

4. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.

5. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

🌐 Посилання на вебресурси

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо HACCP

- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing) (bing.com in Bing)

- EFSA — European Food Safety Authority

- Методичні настанови Укркоопспілки щодо впровадження HACCP (vosst.vn.ua in Bing) (bing.com in Bing)

Тема 5: **Основні засади HACCP**

🎯 Мета

- Ознайомити студентів з основними принципами системи HACCP.
- Розкрити значення впровадження HACCP у закладах ресторанного господарства.

- Сформувати практичні навички застосування принципів HACCP у виробничих процесах.

🛠️ Завдання

1. Вивчити 7 основних принципів HACCP.
2. Ознайомитися з прикладами небезпек (біологічних, хімічних, фізичних) у харчових процесах.

3. Розглянути методи визначення критичних контрольних точок (ККТ).

4. Засвоїти порядок документування та моніторингу системи HACCP.

📑 План лекції

1. Поняття та сутність системи HACCP.
2. Історія створення та міжнародне поширення.

3. Основні небезпеки у харчових продуктах (біологічні, хімічні, фізичні).

4. **7 принципів HACCP:**
    - Аналіз небезпек.
    - Визначення критичних контрольних точок (ККТ).
    - Встановлення критичних меж.
    - Організація системи моніторингу.
    - Розробка коригувальних дій.
    - Проведення верифікації.
    - Документування та ведення записів.

5. Практичне застосування принципів HACCP у закладах ресторанного господарства.

6. Висновки: значення HACCP для безпечності харчових продуктів.

📝 Короткий конспект лекції

- **HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)** — система управління безпечністю харчових продуктів, що базується на аналізі небезпек та контролі критичних точок.
- Основні небезпеки:
    - Біологічні (бактерії, віруси, паразити).
    - Хімічні (пестициди, мийні засоби, харчові добавки).
    - Фізичні (сторонні предмети: скло, метал, пластик).
- **7 принципів HACCP** формують основу системи контролю безпечності.
- Практичне застосування: контроль температури, маркування інвентарю, ведення журналів, навчання персоналу.
- Впровадження HACCP є обов'язковим згідно із законодавством України та міжнародними стандартами.
- **7 принципів HACCP:**
- Аналіз небезпечних факторів.
- Визначення критичних контрольних точок (ККТ).
- Встановлення критичних меж.
- Моніторинг ККТ.
- Коригувальні дії.
- Верифікація системи.
- Документування.
- **Практичний приклад:** контроль термічної обробки м'яса

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.
3. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.
4. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.
5. Методичні настанови Укркоопспілки щодо впровадження HACCP у закладах ресторанного господарства.

🌐 Посилання на вебресурси

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо HACCP
- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing) (bing.com in Bing)

- EFSA — European Food Safety Authority

Тема 6: **Програми-передумови HACCP. Дотримання особистої гігієни та безпеки продуктів харчування в ЗРГ**

🎯 Мета

- Ознайомити студентів з програмами-передумовами системи HACCP.
- Розкрити значення особистої гігієни персоналу для безпечності харчових продуктів.

- Сформувати практичні навички дотримання санітарних вимог у закладах ресторанного господарства.

🛠️ Завдання

1. Вивчити основні програми-передумови HACCP.
2. Ознайомитися з вимогами до особистої гігієни працівників закладів харчування.

3. Розглянути приклади практичного застосування програм-передумов у ЗРГ.

4. Скласти перелік заходів контролю для забезпечення безпечності харчових продуктів.

📑 План лекції

1. Поняття програм-передумов HACCP.
2. Основні програми-передумови:
    - Санітарія та гігієна виробничих приміщень.
    - Особиста гігієна персоналу.
    - Контроль постачальників та сировини.
    - Зберігання продуктів.
    - Утилізація відходів.
    - Навчання персоналу.
3. Особиста гігієна як ключова програма-передумова: вимоги та практичні приклади.
4. Заходи контролю безпечності харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.
5. Висновки: роль програм-передумов у впровадженні системи HACCP.

📝 Короткий конспект лекції

- **Програми-передумови HACCP** — це базові умови та заходи, які забезпечують належне функціонування системи HACCP.
- Вони включають санітарію, гігієну, контроль постачальників, зберігання продуктів, утилізацію відходів, навчання персоналу.

- **Особиста гігієна персоналу**: регулярне миття рук, використання чистого спецодягу, заборона роботи хворим працівникам, дотримання правил поведінки на кухні.

- **Безпечність продуктів харчування** забезпечується через контроль температурних режимів, маркування інвентарю, ведення журналів, дотримання правил зберігання.

- Програми-передумови є фундаментом системи НАССР, без якого неможливо ефективно впровадити контроль критичних точок.

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Методичні настанови Укркоопспілки щодо дотримання вимог законодавства України у сфері харчової безпечності.

3. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.

4. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.

5. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

🌐 Посилання на вебресурси

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо НАССР

- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing) (bing.com in Bing)

- EFSA — European Food Safety Authority

- Методичні настанови Укркоопспілки щодо впровадження НАССР (vosst.vn.ua in Bing) (bing.com in Bing)

Тема 7: **Застосування принципів НАССР. Контрольний список з прибирання ресторану**

🎯 Мета

- Ознайомити студентів із практичним застосуванням принципів НАССР у закладах ресторанного господарства.
- Розкрити значення контрольних списків для підтримання санітарії та безпечності харчових продуктів.

- Сформувати навички складання та використання контрольних списків прибирання ресторану.

🛠️ Завдання

1. Вивчити принципи НАССР у контексті санітарії та гігієни.
2. Ознайомитися з прикладами небезпек, що виникають при недотриманні чистоти.

3. Скласти контрольний список прибирання ресторану (кухня, зал, складські приміщення, санвузли).

4. Визначити критичні контрольні точки у процесі прибирання.

5. Підготувати висновок про значення систематичного прибирання для безпечності харчових продуктів.

📑 **План лекції**

1. Принципи HACCP та їх застосування у ресторанному господарстві.
2. Роль санітарії та гігієни у забезпеченні безпечності харчових продуктів.

3. Контрольний список як інструмент управління чистотою.

4. Приклади контрольних списків для різних зон ресторану.

5. Практичні заходи контролю та моніторингу.

6. Висновки: значення систематичного прибирання для впровадження HACCP.

📝 **Короткий конспект лекції**

- **HACCP** — система управління безпечністю харчових продуктів, що включає аналіз небезпек та контроль критичних точок.
- Санітарія та гігієна — ключові програми-передумови HACCP.

- Контрольний список прибирання — документ, що допомагає систематизувати дії персоналу та уникати небезпек.

- Основні зони контролю: кухня, зал, складські приміщення, санвузли, обладнання.

- Приклади небезпек: мікробіологічне забруднення, перехресне забруднення, сторонні предмети.

- Заходи контролю: регулярне прибирання, дезінфекція, ведення журналів, перевірка адміністрацією.

- Використання контрольних списків підвищує ефективність системи HACCP та гарантує безпечність харчових продуктів.

- **Контрольні списки:** щоденне, щотижневе та щомісячне прибирання.
- **Зони ризику:** кухня, холодильники, санвузли.
- **Практичний інструмент:** чек-лист для персоналу.

Приклад контрольного списку для персоналу

Пункт контролю	Дія персоналу	Мета
Прийом замовлення	Уточнити наявність харчових алергій у клієнта	Запобігання ризику
Комунікація з кухнею	Передати інформацію про алергію кухарю	Виключення небезпечних інгредієнтів

Приготування страви	Використовувати окремий інвентар та поверхні	Запобігання перехресному забрудненню
Подача страви	Перевірити склад та підтвердити безпечність	Гарантія безпеки клієнта
Документація	Вести журнал випадків алергій	Контроль та аналіз ризиків

🧹 Приклад контрольного списку з прибирання ресторану

Зона ресторану	Частота прибирання	Дії персоналу	Контроль
Кухня	Щодня, після зміни	Миття поверхонь, дезінфекція інвентарю, прибирання підлоги	Журнал прибирання, перевірка завідувача
Зал ресторану	Щодня, перед відкриттям та після закриття	Прибирання столів, стільців, підлоги, дезінфекція меню	Візуальний контроль адміністратора
Складські приміщення	Щотижня	Прибирання полиць, контроль чистоти контейнерів	Запис у контрольному листі
Санвузли	Кілька разів на день	Миття та дезінфекція сантехніки, поповнення засобів гігієни	Журнал санітарного стану
Обладнання	За графіком	Миття та дезінфекція кухонних машин, холодильників	Технічний журнал

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Методичні настанови Укркоопспілки щодо дотримання вимог законодавства України у сфері харчової безпечності.

3. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.

4. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.

5. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

🌐 Посилання на вебресурси

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо HACCP

- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing) (bing.com in Bing)
- EFSA — European Food Safety Authority
- Методичні настанови Укркоопспілки щодо впровадження HACCP (vosst.vn.ua in Bing) (bing.com in Bing)

Тема 8: **Організація технологічних процесів згідно HACCP. Як запобігти перехресному забрудненню харчових продуктів**

🎯 **Мета**

- Ознайомити студентів з принципами організації технологічних процесів відповідно до системи HACCP.
- Розкрити поняття перехресного забруднення та його небезпеку для харчових продуктів.
- Сформувати практичні навички запобігання перехресному забрудненню у закладах ресторанного господарства.

🛠️ **Завдання**

1. Вивчити вимоги HACCP до організації технологічних процесів.
2. Ознайомитися з видами перехресного забруднення (біологічне, хімічне, фізичне).
3. Розглянути приклади заходів контролю для запобігання перехресному забрудненню.
4. Скласти контрольний список для персоналу щодо правил роботи з продуктами.

📑 **План лекції**

1. Організація технологічних процесів згідно HACCP.
2. Поняття перехресного забруднення харчових продуктів.
3. Види перехресного забруднення:
    - Біологічне (мікроорганізми).
    - Хімічне (залишки мийних засобів, пестициди).
    - Фізичне (сторонні предмети).
4. Основні причини перехресного забруднення у закладах ресторанного господарства.
5. Заходи контролю та запобігання:
    - Роздільне зберігання продуктів.
    - Використання маркованого інвентарю.
    - Дотримання правил особистої гігієни.
    - Регулярне прибирання та дезінфекція.

6. Практичні приклади впровадження НАССР для уникнення перехресного забруднення.

7. Висновки: значення правильної організації процесів для безпечності харчових продуктів.

📝 Короткий конспект лекції

- **НАССР** — система управління безпечністю харчових продуктів, що базується на аналізі небезпек та контролі критичних точок.
- **Перехресне забруднення** — перенесення небезпечних мікроорганізмів, хімічних речовин або сторонніх предметів з одного продукту чи поверхні на інший.

- Основні причини: недотримання гігієни, використання одного інвентарю для сирих і готових продуктів, неправильне зберігання.

- Заходи контролю:
    - Використання окремих дошок та ножів для різних груп продуктів.
    - Роздільне зберігання сирих і готових страв.
    - Дотримання правил миття рук та особистої гігієни.
    - Регулярна дезінфекція обладнання та поверхонь.

- Правильна організація технологічних процесів згідно НАССР мінімізує ризики та гарантує безпечність харчових продуктів.

- **Принципи організації:** розділення потоків сирих і готових продуктів.
- **Методи запобігання:** кольорове маркування інвентарю, окремі холодильники.
- **Приклад:** уникнення контакту сирої риби з готовими салатами.

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Методичні настанови Укркоопспілки щодо дотримання вимог законодавства України у сфері харчової безпечності.

3. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.

4. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.

5. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

🌐 Посилання на вебресурси

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо НАССР

- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing) (bing.com in Bing)

- EFSA — European Food Safety Authority

- Методичні настанови Укркоопспілки щодо впровадження HACCP (vosst.vn.ua in Bing) (bing.com in Bing)

Тема 9**: Правила з належної термічної обробки згідно HACCP**

🎯 **Мета**

- Ознайомити студентів із вимогами системи HACCP щодо термічної обробки харчових продуктів.
- Розкрити значення правильного дотримання температурних режимів для безпечності їжі.

- Сформувати практичні навички контролю процесів термічної обробки у закладах ресторанного господарства.

🛠️ **Завдання**

1. Вивчити основні правила термічної обробки продуктів згідно HACCP.
2. Ознайомитися з критичними контрольними точками (ККТ) у процесі теплової обробки.

3. Розглянути приклади небезпек при недотриманні температурних режимів.

4. Скласти контрольний список для кухарів щодо перевірки температури готових страв.

📑 **План лекції**

1. Значення термічної обробки у забезпеченні безпечності харчових продуктів.
2. Основні небезпеки, що усуваються під час теплової обробки (бактерії, віруси, паразити).

3. Правила термічної обробки згідно HACCP:
    - Встановлення критичних меж температури.
    - Використання термометрів та інших засобів контролю.
    - Документування процесів.

4. Приклади критичних контрольних точок у тепловій обробці (м’ясо, риба, птиця, яйця).

5. Практичні інструменти контролю: журнали температурного режиму, чек-листи.

6. Висновки: роль термічної обробки у системі HACCP.

📝 **Короткий конспект лекції**

- **Термічна обробка** — ключовий етап у забезпеченні безпечності харчових продуктів, що дозволяє знищити патогенні мікроорганізми.

- **HACCP** вимагає встановлення критичних меж температури для різних продуктів (наприклад, м’ясо — не менше 75 °C у центрі шматка).

- Основні небезпеки: виживання бактерій (Salmonella, E. coli), вірусів та паразитів при недостатньому нагріванні.

- Заходи контролю: використання каліброваних термометрів, регулярна перевірка температури, ведення журналів.

- Практичні приклади: контроль температури приготування курятини, риби, яєць; повторне підігрівання готових страв до ≥ 75 °C.

- Документування процесів є обов’язковим для підтвердження дотримання вимог HACCP.

- **Критичні температури:** м’ясо, риба, птиця.
- **Методи контролю:** термометри, автоматичні датчики.
- **Приклад:** температура всередині курки має досягати 75°C.

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Методичні настанови Укркоопспілки щодо дотримання вимог законодавства України у сфері харчової безпечності.

3. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.

4. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.

5. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

🌐 Посилання на вебресурси

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing) (bing.com in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо HACCP

- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing) (bing.com in Bing) (bing.com in Bing)

- EFSA — European Food Safety Authority

- Методичні настанови Укркоопспілки щодо впровадження HACCP (vosst.vn.ua in Bing) (bing.com in Bing) (bing.com in Bing)

Тема 15: Найпоширеніші харчові продукти, які спричиняють алергію. Сучасний контроль безпечності та якості виробництва харчових продуктів

🎯 Мета

- Ознайомити студентів з основними харчовими продуктами-алергенами.

- Розкрити сучасні методи контролю безпечності та якості харчових продуктів.
- Сформувати практичні навички аналізу ризиків, пов’язаних з алергенами, у закладах ресторанного господарства.

🛠️ Завдання

1. Вивчити перелік найпоширеніших харчових алергенів.
2. Ознайомитися з джерелами алергенів у продуктах та стравах.
3. Розглянути сучасні системи контролю безпечності (HACCP, ISO 22000, FSSC 22000).
4. Скласти приклад контрольного списку для персоналу щодо роботи з алергенами.
5. Проаналізувати роль міжнародних стандартів у забезпеченні якості харчових продуктів.

📑 План лекції

1. Поняття харчових алергенів та їх вплив на організм людини.
2. Найпоширеніші харчові продукти, що викликають алергію:
    - Глютен (пшениця, жито, ячмінь).
    - Молоко та молочні продукти.
    - Яйця.
    - Риба та морепродукти.
    - Горіхи та арахіс.
    - Соя.
    - Селера, гірчиця, кунжут.
    - Сульфіти (вино, сухофрукти).
3. Сучасні методи контролю безпечності та якості:
    - Система HACCP.
    - ISO 22000 та FSSC 22000.
    - Лабораторні методи контролю (мікробіологічні, фізико-хімічні, органолептичні).
    - Цифрові технології (датчики, автоматизовані системи моніторингу).
4. Практичні заходи контролю у закладах ресторанного господарства.
5. Висновки: значення контролю алергенів та якості харчових продуктів для захисту споживачів.

📝 **Короткий конспект лекції**

- Харчові алергени — це речовини, що можуть викликати небезпечні реакції у людей з підвищеною чутливістю.
- Найчастіше алергію спричиняють: глютен, молочні продукти, яйця, риба, морепродукти, горіхи, арахіс, соя, селера, гірчиця, кунжут, сульфіти.

- Сучасний контроль безпечності базується на системі HACCP та міжнародних стандартах ISO 22000, FSSC 22000.

- Лабораторні методи контролю дозволяють виявити мікробіологічні, хімічні та фізичні небезпеки.

- Використання цифрових технологій (датчики температури, автоматизовані системи моніторингу) підвищує ефективність контролю.

- Дотримання стандартів безпечності та якості харчових продуктів є обов'язковим для закладів ресторанного господарства та гарантує захист споживачів.

- **Продукти-алергени:** молочні, горіхи, морепродукти.
- **Сучасні методи контролю:** лабораторні дослідження, сертифікація, аудит.
- **Приклад:** використання швидких тестів на глютен.

Таблиця «Алерген — Джерело — Заходи контролю»

Молоко	Молочні продукти, сир, вершки, масло	Окреме зберігання, чітке маркування, пропозиція альтернатив (соєве, мигдальне молоко)
Яйця	Яєчні продукти, майонез, випічка	Використання окремого інвентарю, маркування страв, контроль рецептур
Риба	Морська та прісноводна риба	Чітке маркування, уникнення контакту з іншими продуктами
Ракоподібні	Креветки, краби, омари	Окреме зберігання, маркування, попередження клієнтів
Горіхи	Волоські, фундук, мигдаль, кеш'ю	Виключення з меню для алергіків, маркування, уникнення перехресного забруднення
Арахіс	Арахіс та продукти з нього	Чітке маркування, окреме зберігання, використання альтернатив
Соя	Соєві продукти, соєвий соус, тофу	Маркування страв, контроль рецептур
Селера	Супи, соуси, салати	Маркування, попередження клієнтів
Гірчиця	Соуси, маринади, приправи	Чітке маркування, контроль складу
Кунжут	Булочки, соуси, олія	Окреме зберігання, маркування
Сульфіти	Вино, сухофрукти, консерви	Контроль рецептур, маркування, попередження клієнтів

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Методичні настанови Укркоопспілки щодо контролю алергенів та безпечності харчових продуктів.

3. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.

4. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.

5. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

🌐 Посилання на вебресурси

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо HACCP та контролю алергенів

- FAO — Food Safety Guidelines (fao.org in Bing) (fao.org in Bing)

- EFSA — European Food Safety Authority
- ISO — офіційний сайт стандартів ISO 22000 (iso.org in Bing) (iso.org in Bing)

📝 **Тестові завдання (20 питань)**

1. Який документ регламентує санітарні норми на харчових підприємствах?
2. Основні джерела мікробного забруднення харчових продуктів:
    - A) Повітря
    - B) Вода
    - C) Персонал
    - D) Усе перелічене ✅
3. Що означає абревіатура HACCP?
4. Які правила особистої гігієни обов’язкові для кухаря?
5. Оптимальна температура зберігання м’яса:
    - A) +2…+4 °C ✅
    - B) +10 °C
    - C) –5 °C
    - D) +20 °C
6. Який показник визначає санітарний стан підприємства?
7. Основні методи дезінфекції обладнання.
8. Який мікроорганізм найчастіше спричиняє харчові отруєння?
    - A) Salmonella ✅
    - B) Lactobacillus
    - C) Streptococcus
    - D) Penicillium
9. Яка тривалість миття рук перед роботою на кухні?
    - A) 5 секунд
    - B) 20 секунд ✅
    - C) 1 хвилина

- D) 2 хвилини

10. Які засоби використовують для санітарної обробки поверхонь?

11. Що таке санітарний день на підприємстві?

12. Яка температура є критичною для зберігання молочних продуктів?

13. Які вимоги до спецодягу працівників харчових підприємств?

14. Які мікробіологічні показники контролюють у готових стравах?

15. Які правила транспортування харчових продуктів?

16. Який метод контролю використовують для перевірки чистоти повітря?

17. Що таке перехресне забруднення?

18. Які заходи запобігають поширенню харчових інфекцій?

19. Які вимоги до зберігання сипучих продуктів?

20. Які основні етапи системи HACCP?

📚 **Практичні кейси (5 прикладів)**

Кейс 1: Оцініть санітарний стан кухні навчального закладу. Визначте недоліки та запропонуйте заходи для їх усунення.

Кейс 2: Розробіть план санітарних заходів для пекарні, включаючи графік прибирання, дезінфекції та контроль якості.

Кейс 3: Аналіз випадку харчового отруєння серед студентів. Визначте можливі причини та розробіть профілактичні заходи.

Кейс 4: Запропонуйте план впровадження системи HACCP на підприємстві громадського харчування. Визначте критичні контрольні точки.

Кейс 5: Розробіть інструкцію для персоналу щодо правил особистої гігієни та санітарної обробки робочих місць.