

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ЕКОНОМІКИ І МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН  
ХАРКІВСЬКА ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА  
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,  
РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО  
ГОСПОДАРСТВ І ТОРГІВЛІ:  
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ, ЕФЕКТИВНІСТЬ

*Тези доповідей  
Міжнародної науково-практичної конференції*

*У двох частинах*

*Частина I*

*22 травня 2014 р.*

Харків  
ХДУХТ  
2014

УДК 640.4:658.6/9  
ББК 65.431.1+65.422-803  
Р 64

*Редакційна колегія:*

*О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); М.П. Головка, д-р техн. наук, проф.; О.О. Гринченко, д-р техн. наук, проф.; Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф.; А.А. Дубініна, канд. техн. наук, проф.; Н.В. Дуденко, д-р мед. наук, проф.; В.В. Євлаш, д-р техн. наук, проф.; Л.В. Кіттела, д-р техн. наук, проф.; Л.М. Крайнюк, канд. техн. наук, проф.; Г.М. Лисюк, д-р техн. наук, проф.; Л.П. Малюк, д-р техн. наук, проф.; Р.Ю. Павлюк, д-р техн. наук, проф.; Ф.В. Перцевої, д-р техн. наук, проф.; П.П. Пивоваров, д-р техн. наук, проф.; М.І. Погожих, д-р техн. наук, проф.; В.О. Потапов, д-р техн. наук, проф.; М.С. Синькоп, д-р техн. наук, проф.; Ю.М. Тармосов, д-р техн. наук, проф.; О.І. Торяник, д-р хім. наук, проф.*

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 9 від 30.04.14 р.

**Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність :**  
Р 64 Міжнародна науково-практична конференція, 22 травня 2014 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2014. – Ч. 1. – 343 с.  
ISBN

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій харчової продукції та функціональних оздоровчих продуктів, формування і контролю якості товарів, митних експертиз товарів, удосконалення процесів та обладнання харчових виробництв. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі хімічних, фізичних, математичних методів дослідження продуктів харчування. Велику увагу приділено проблемам управління якості та екологічної безпеки.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ.

УДК 640.4:658.6/9  
ББК 65.431.1+65.422-803

Видається в авторській редакції

© Харківський державний університет  
харчування та торгівлі, 2014

ISBN

### ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ ТЕХНОЛОГИИ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Качество и безопасность пищевых продуктов – самые важные аспекты производства пищевой промышленности. В последнее время данной проблеме уделяется значительное внимание по причине роста конкуренции и более высоких требований к продукции со стороны потребителей. В европейских странах при оценке качества пищевых продуктов главными критериями служат не их вкусовые достоинства, а гарантии безопасности [1; 2].

Для результативного управления безопасностью технологии пищевых продуктов все больше организаций успешно использует систему ХАССП, применение которой для потребителей развитых стран является синонимом уверенности в безопасности приобретаемой продукции [3; 4]. ХАССП (НАССР – Hazard analysis and critical control points – анализ рисков и критических контрольных точек) – это система управления, в которой безопасность пищевых продуктов достигается через анализ и контроль за биологическими, химическими и физическими загрязнениями, начиная с производства сырья, его закупки и обработки, заканчивая производством, продажей и потреблением конечного продукта [5–7].

На кафедре экологии пищевых продуктов и производств ОНАПТ проводятся исследования по управлению безопасностью технологии производства слоеных хлебобулочных изделий. В рамках проводимых научных исследований осуществляется реализация основных положений системы ХАССП, в том числе выявление возможных опасностей и выделение критических контрольных точек при производстве.

На первом этапе научных исследований, анализируя жизненный цикл слоеных хлебобулочных изделий, выделены опасные факторы производственного процесса. Контроль за ними позволяет минимизировать или полностью сократить возникновение производственных рисков, что кардинальным образом повлияет на безопасность объекта исследования.

На следующем этапе, при выделении критических контрольных точек (далее ККТ), установлены те процессы обеспечения безопасности технологии производства слоеных хлебобулочных изделий, на которых важно осуществлять мероприятия по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого

уровня опасностей. В результате проведенных исследований выявлено 37 опасных факторов. Анализ последних с помощью экспертного метода позволил определить ККТ в соответствии со следующими критериями:

– объединение опасных факторов в ККТ осуществляется, если контроль проводится одним и тем же должностным лицом на одном и том же рабочем месте;

– если контроль одного и того же параметра проводится по одной и той же методике (возможно разные исполнители).

На основании анализа опасностей и применения алгоритмов определения ККТ выделены, как рациональные для управления и эффективного контроля, четыре объединенных ККТ: приемка и контроль сырья, заместеста, раскаткатеста и егослоение, выпечка, оказывающие значительное влияние на качество и безопасность слоеных хлебобулочных изделий.

Таким образом, эффективное управление качеством технологии производства слоеных хлебобулочных изделий является актуальным направлением и позволит достичь обеспечения его стабильной безопасности, что в настоящее время является главной составляющей производства любого пищевого продукта, как в нашей стране, так и за рубежом.

#### *Список источников информации*

1. Дунченко Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. – М. : Дашков и Ко, 2008. – 212 с.
2. Система безопасности продуктов питания на основе принципов НАССР / В. М. Кантере [и др.]. – М. : РАСХН, 2004. – 462 с.
3. Мейес Т. Эффективное внедрение ХАССП: учимся на опыте других / Т. Мейес, С. Мертимор. – СПб. : Профессия, 2005. – 288 с.
4. Пономарев О. И. ХАССП – идти в ногу со временем / О. И. Пономарев // Пищевая промышленность. – 2003. – № 10. – С. 86–87.
5. Сергиенко О.И. Обзор современных методических подходов к оценке пищевой и экологической безопасности продукции «Питьевая бутилированная вода» / О. И. Сергиенко, С. Е. Копыльцова // Индустрия напитков. – 2007. – № 6. – С. 50–55.
6. Аршакуни В. Л. Подготовка экспертов в системе сертификации ХАССП / В. Л. Аршакуни // Сертификация. – 2002. – № 3. – С. 25.
7. Системы экологического менеджмента для практиков / С. Ю. Дайман [и др.] ; под ред. С. Ю. Даймана. — М. : Изд-во РХТУ им. Д.И. Менделеева, 2004. – 248 с.