

пользуется для маркировки электронных компонентов и ярлыков багажа, в аптеках, при маркировке удостоверений личности.

Один из самых популярных кодов — QR. Считывается посредством трех меток, позволяющих считывающему устройству правильно позиционировать код. Особенно широкое распространение данный тип кода получил в сфере маркетинга.

Применение определенного штрихового кода обусловлено количеством информации, подлежащей кодированию, сферой применения и модификацией считывающего устройства.

<http://edoc.bseu.by/>

СНИЛ «Товаровед»

И. В. Короткевич, Л. А. Мельникова

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — Л. А. Мельникова, канд. биол. наук

ОСОБЕННОСТИ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ НАССР НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Успешное функционирование ресторанов, кафе, буфетов, столовых, закусочных и других предприятий общественного питания определяется множеством факторов, в том числе их способностью производить кулинарную продукцию с высокими потребительскими свойствами. Законодательно-правовая база обеспечения безопасности пищевых продуктов определяется Законом Республики Беларусь «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека». Данный закон содержит положение, определяющее безопасность пищевых продуктов как совокупность свойств, при которых они не являются вредными и не представляют опасности для жизни и здоровья нынешнего и будущих поколений. Механизмы обеспечения безопасности пищевых продуктов закреплены в санитарных нормах и правилах, целью которых является предотвращение возникновения и распространения инфекций, связанных с употреблением пищи. Однако вопросы обеспечения безопасности на основе анализа рисков и установления критических контрольных точек (ККТ) в этих документах не рассматриваются. Современные условия диктуют новые подходы в организации управления качеством и безопасностью пищевой продукции. Согласно положениям ТР ТС 021/2011 [1] на предприятиях пищевой отрасли стало обязательным внедрение системы НАССР. Основная задача данной системы — обеспечение контроля в ККТ на всех этапах жизненного цикла продукции.

Продукция общественного питания относится в основном к скоропортящейся, поэтому система менеджмента пищевой безопасности в общественном питании основывается на выявлении критических контрольных точек производства, в которых нарушения технологиче-

ских и санитарных норм могут привести к неустраняемым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта.

Система менеджмента безопасности в общественном питании в отличие от аналогичной системы на предприятиях пищевой промышленности имеет свои особенности. Так, для предприятий общественного питания характерно периодическое обновление ассортимента продукции и как следствие смена различного сырья. Это влечет за собой частые изменения в технологических процессах. Значительные сложности возникают и при контроле за перекрестными аллергенами загрязнениями. Это приводит к существенным временным затратам на проведение анализа рисков по сырью и технологической схеме. Другая сложность, с которой сталкивается большинство предприятий общественного питания при внедрении системы НАССР, заключается в том, что в отличие от производственных предприятий, оснащенных лабораториями, на предприятиях общественного питания таких лабораторий нет. Контроль показателей безопасности сырья и готовой продукции проводится в сторонних аккредитованных лабораториях только в рамках производственного контроля. Ввиду этого становится сложнее контролировать показатели безопасности поступающего сырья. Проверка при входном контроле может происходить только путем проверки соблюдения условий транспортирования, сопроводительной документации и оценки органолептических показателей.

Таким образом, при разработке системы НАССР на предприятиях общественного питания следует учитывать все их специфические особенности, выявлять и проводить анализ рисков, что позволит существенно повысить степень безопасности потребителей.

Источник

1. О безопасности пищевой продукции : ТР ТС 021/2011 : Введ. 01.07.2013. — Минск : БелГИСС, 2012. — 196 с.

<http://edoc.bseu.by/>

А. И. Котович, С. В. Сильченкова
БГЭУ (Минск)
Научный руководитель — **С. В. Сильченкова**

ВИДЫ И СПОСОБЫ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ТОВАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

В зависимости от метода подделки различают ассортиментную (видовую), качественную, количественную, стоимостную и информационную фальсификации. Наибольшее распространение на современном рынке получили ассортиментная, качественная и информационная фальсификации.