

*Роман Корсак, Наталія Арсиненко, Іван Годя
(Ужгород, Україна)*

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ КОНЦЕПЦІЇ «ВПІЗНАВАНОЇ БЕЗПЕКИ» У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ПОСЛУГ ВІТЧИЗНЯНОЇ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ

Досліджуючи концепцію „Впізнаваної безпеки” як елементу сучасної стратегії розвитку послуг харчування у туризмі, необхідно розглянути понятійний апарат. На наш погляд, термін „впізнавана безпека” у сфері надання харчових послуг – це такі особливі умови, у яких перебуває індустрія послуг харчування, коли дія зовнішніх факторів і внутрішніх чинників не призводить до процесів, що вважаються негативними по відношенню до даної системи у відповідності до наявних потреб споживача. Тобто у більш широкому розумінні, „впізнавана безпека” у послугах харчування – це такий стан системи, коли дія зовнішніх та внутрішніх факторів не призводить до погіршення функціонування та розвитку сфери послуг харчування.

Наступний термін, який впливає із зазначеного – це „безпечність харчових продуктів”. Безпечність харчових продуктів (англ. Food safety) – є науковою дисципліною, яка описує обробку харчових продуктів, підготовку харчових продуктів, зберігання харчових продуктів.

Зазначені дії робляться таким чином, щоб запобігти хворобам харчового походження. Це включає у себе ряд процедур, яких слід дотримуватися, щоб уникнути потенційно серйозних небезпек для здоров'я туриста-споживача.

Вважаємо, що необхідним елементом побудови концепції „Впізнаваної безпеки” – є сучасні системи аналізу ризиків та небезпечних чинників. Зокрема такою системою є – НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point). Це система, яка здійснює аналіз ризиків, оцінку небезпечних чинників, контроль критичних точок. Система НАССР є науково обґрунтованою, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом:

- а) ідентифікації небезпечних чинників;
- б) контролю небезпечних чинників.

Розробка концепції НАССР, як важливого елементу у тому числі вітчизняної концепції „Впізнаваної безпеки”, розпочалася ще у 60-ті роки ХХ ст. Основними розробниками стали:

1. Компанія Пілсбурі (англ. Pillsbury);
2. Лабораторія збройних сил США;
3. Національне управління з аеронавтики і космонавтики (NASA).

Ідея створення такої концепції виникла при роботі над Американською Космічною Програмою. Під час роботи над нею, програмою NASA була поставлена мета виключити утворення токсинів у харчовій продукції, яку споживають астронавти у космосі і, як наслідок, попередити захворювання, зумовлені недоброякісними продуктами харчування. НАССР передбачає заходи, що забезпечують необхідний рівень показників безпеки продукції в процесі її виробництва, причому саме в тих критичних точках технологічного процесу, де може виникнути загроза появи небезпечних чинників. Система дозволяє:

- а) виділити всі потенційно небезпечні чинники у харчовому продукті;
- б) запобігти їх виникненню.

Зазначимо, що у 1971 р. компанія Пілсбурі представила повністю розроблену концепцію НАССР на Першій Американській Національній Конференції з питань безпеки харчових продуктів.

Як результат, у середині 80-х років Національна академія наук США запропонувала поставити цю систему безпеки на службу харчовій індустрії.

Зазначимо, що Комісія Codex Alimentarius відіграла активну роль у формулюванні та підтримці системи НАССР як міжнародного способу забезпечення виробництва безпечних харчових продуктів. На 25 засіданні Комітету з питань гігієни харчових продуктів (1991 р.) було прийнято документ „Загальні визначення НАССР та процедури використання Кодексу”.

Комітет погодився, що система НАССР повинна бути внесена до Кодексу з врахуванням загальних принципів виробництва харчових продуктів.

Стосовно європейської спільноти, необхідно відзначити, що найбільш важливим законодавчим актом ЄС, що регламентує сферу застосування НАССР, — є Директива 93/43/ЄС „Про гігієну харчових продуктів”. Вона застосовується на всіх підприємствах, які працюють з харчовими продуктами.

Застосування директиви стало обов'язковим для країн-членів ЄС з 14 грудня 1995 року. З цією директивою в європейське законодавство було інтегровано принципи НАССР та основні принципи гігієни харчових продуктів.

Відзначимо, що Міжнародна організація із стандартизації підготувала проект міжнародного стандарту „Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги” (ISO 22.000). Застосування систем НАССР в окремих країнах світу регламентується національними законодавчими та нормативно-правовими актами.

Необхідно зазначити, що Міжнародним стандартом, який встановлює єдині вимоги до систем НАССР, гармонізованого до стандартів менеджменту якості, екологічного менеджменту і пристосованого до сертифікації став ISO 22000:2005 „Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain” (Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга), який був опублікований у 2005 році).

В Україні таким стандартом — є „ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT) Національний стандарт України”. Цей стандарт установлює вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів, яка поєднує ключові елементи:

1. Взаємодійове (інтерактивне) інформування;
2. Системне керування;
3. Програми-передумови;
4. Принципи НАССР.

Вважаємо, що інформування в усьому харчовому ланцюгу є суттєвим для забезпечення ідентифікації та адекватного керування всіма відповідними небезпечними чинниками харчового продукту на кожній ланці у межах харчового ланцюга.

Зазначений стандарт можуть застосовувати всі організації, які залучені до будь-якого аспекту харчового ланцюга та бажають запровадити системи, які гарантують безпечні продукти на постійній основі.

На наш погляд, НАССР та ISO, як елементи концепції „Впізнаної безпеки” у сфері послуг харчування встановлюють вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів. Зокрема, НАССР виконує наступні функції: зручно систематизує численні санітарні та технологічні норми і правила виробництва та полегшує поточний контроль.

У свою чергу, стандарт ISO 22000 виводить все це на міжнародний рівень стандартизації для експортно-імпортних відносин. Підприємствам з новим сучасним обладнанням легко застосувати це у виробництві, але стандарт побудовано так, щоб врахувати можливості до розвитку всіх підприємств.

Європейський Союз визначив безпечність харчових продуктів одним з головних пріоритетів своєї політики. Це основна мета, яку слід застосовувати у різних сферах діяльності європейської спільноти, зокрема, спільна сільськогосподарська політика, захист природного довкілля, охорона здоров'я, захист споживачів, внутрішній ринок, сфера туризму та послуг харчування.

Наступним, не менш важливим терміном у досліджуваній нами концепції „Впізнаної безпеки” — є „Біла книга”. Маємо зауважити, що дебати, зніційовані зеленою книгою про головні принципи безпечності харчових продуктів, призвели до появи у січні 2000 р. так званої — білої книги. Вона стала важливим кроком на шляху до ухвалення нового закону про харчові продукти. У цьому документі Комісія оголосила про розроблення правових рамок, які охоплюватимуть весь харчовий ланцюг, відповідно до глобального, тобто інтегрованого

підходу. За цією концепцією, безпечність харчових послуг — це й здоров'я людини та їхнє харчування.

У лютому 2002 року було ухвалено постанову, що заклала підвалини нового європейського законодавства з безпечності харчових продуктів та надання послуг харчування. Вона визначає п'ять основних загальних принципів:

1. Твердження про нерозривність усіх ланок харчового ланцюга;
2. Аналіз ризиків як наріжний камінь політики безпечності харчових продуктів;
3. Відповідальність операторів у цій сфері;
4. Можливість контролювати продукт на кожній стадії харчового ланцюжка;
5. Право громадян на точну й достовірну інформацію.

Цією ж постановою було засновано Європейське агентство з безпечності харчових продуктів. Його основними завданнями є:

1. Надання незалежних наукових висновків стосовно безпечності харчових продуктів;
2. Збір та аналіз даних про будь-які потенційні або наявні ризики;
3. Підтримка постійного діалогу з громадськістю.

Наступним терміном, концепції „Впізнаваної безпеки” – є система послуг харчування. Поряд з розміщенням, системо утворюючими у туризмі виступають послуги харчування, за допомогою яких задовольняється фізіологічна потреба туристів в їжі. Вважаємо, що для того, щоб менеджмент підприємства забезпечував ефективну та безпечну роботу з надання послуг харчування, система управління повинна бути конкурентоздатною і мати певну характеристику.

При організації харчування туристів у контексті формування концепції „Впізнаваної безпеки”, слід по можливості врахувати історично сформовані особливості харчування і гастрономічні уподобання, обумовлені наступними чинниками: географічним положенням, історією країни, економікою, народними традиціями та іресповіданням.

Відзначимо, що концепції „Впізнаваної безпеки” має включати і якість та безпечність з надання додаткових послуг.

Отже, на наш погляд, суть організації концепції „Впізнаваної безпеки” у сфері послуг харчування, полягає у створенні необхідних умов для наступних стратегічних цілей: управління, планування, реалізації планів та контролю за їх виконанням.

Стратегічне формування концепції „Впізнаваної безпеки” спрямоване на наступне:

1. Визначення сфери безпечної діяльності послуг харчування;
2. Досягнення довготермінових цілей у зазначеній сфері.

Концепції „Впізнаваної безпеки” як елемент сучасної стратегії розвитку послуг харчування – це передбачення характеру й шляхів розвитку галузі послуг харчування та їх вплив на безпеку споживачів.

Характер діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу відповідатиме вимогам концепції „Впізнаваної безпеки” лише тоді, якщо підприємства виготовлятимуть і реалізовуватимуть продукцію та послуги такої якості й у такому асортименті, які відповідатимуть потребам і вимогам даного ринку за екологічними, економічними й фізіологічними показниками. У разі порушення такої відповідності, структура громадського харчування зазнаватимуть втрат як матеріальних, так і моральних, тобто довіри до підприємства з боку споживачів.

ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. ДСТУ 4161–2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. – К.: Держспожив-стандарт України, 2003. – 15 с.
2. ДСТУ ISO 22000: 2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 30 с.

3. Загальні критерії для роботи органів різних типів, що виконують перевірки як третя сторона // Інформ. бюл. з міжнар. стандартизації. – 1997. – № 4. – С. 317-330.
4. Закон України "Про туризм" від 05.09.95 р. // Відомості Верховної Ради. – 1995. – №31. (зі змінами, внесеними законом №2608-VI (2608-1) від 19.10.2010 р.). – С. 241-254.
5. Каталог стандартів ISO //Режим доступу: http://www.iso.org/iso_catalogue.htm/
6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів // [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show>.
7. Про стан та перспективи розвитку туризму в Україні: Інформ.-аналіт. матеріал до парламентських слухань / В. І. Цибух, Г. П. Науменко, В. К. Федорченко та ін. – К.: Вид-во "КІТЕП", 2000. – 87 с.
8. Сертифікація в Україні. Нормативні акти: У 3-х ч. – К.: Держстандарт України, 1998-2002. – 811 с.

УДК 658.3

*Галина Крапівіна, Єлизавета Тонконог
(Маріуполь, Україна)*

ЕКСКУРСІЙНІ МОЖЛИВОСТІ ЛІВОГО БЕРЕГА МАРІУПОЛЯ

У статті запропонований маршрут оглядової екскурсії Лівим берегом Маріуполя. Перелік екскурсійних об'єктів включає різні типи пам'яток Лівого берегу. Маршрут може бути цікавим як гостям міста, так й місцевим мешканцям.

Ключові слова: маршрут, Лівий берег, екскурсійні об'єкти, оглядова екскурсія, пам'ятки району.

The article proposes a route for a sightseeing tour of the Mariupol River of Livim. The list of excursions includes various types of monuments of the Left Bank. The route can be interesting for both city guests and locals.

Keywords: route, the left bank, excursion objects, sightseeing excursion, monuments of the district.

На рубежі століть всі стали свідками «тихої війни» Криму за пересічного донецького туриста. Крим не соромився в засобах. Кілька років на початку сезону ЗМІ наповнювалися інформацією про знайдену в якомусь водоймищі Приазов'я холероподібну паличку в супроводі фото труб маріупольських металургійних гігантів в пікове виробниче навантаження. Ідеологів і натхненників «тихої війни» вже давно немає з нами, а наслідки цих атак відчуються досі.

Епохальні для Донецького регіону події останнього десятиліття багато що змінили в туристичних потоках, їх насиченості та розподілі. Але Азовське море таке ж прекрасне, діти регіону все так же (а можливо, навіть більше ніж раніше) потребують оздоровлення влітку. Це відбиває актуальність поставленої в цій статті проблеми: демонстрація можливості використання всіх ресурсів Маріуполя для задоволення туристичних потреб.

На жаль, багато досліджень туристичних можливостей Донецького Приазов'я (зокрема праці Бовсуновської Г.Я., Голубничої С.М., Данільчука В.Ф., Кузьменко Г.В.), в сьогоднішній втратили актуальність внаслідок руйнування інфраструктури відпочинку в регіоні. Але це дозволяє студентам, які прагнуть до серйозної наукової діяльності, використовувати наявні методичні напрацювання дослідників старшого покоління з метою відродження колишньої слави туристичної дестинації – Маріуполя та північного узбережжя Азовського моря Донецької області.