

УДК 658.562

ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ООО «МАКДОНАЛДС» Г.УЛЬЯНОВСК

*Ерамасова И.А., студентка 5курса биотехнологического факультета
Научный руководитель – Г.Н. Зеленев, доктор сельскохозяйственных наук,
профессор
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА имени П.А.Столыпина»*

Ключевые слова: *качество, безопасность, пищевая продукция*

Работа посвящена анализу обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания. Внедрение системы менеджмента качества при производстве продуктов быстрого питания позволяет гарантировать потребителям высокое качество продуктов.

Один из основных принципов работы компании Макдоналдс - это обеспечение безопасности и качества пищевой продукции на всей цепи, начиная от фермы и заканчивая потребителем. Качество продуктов питания в первую очередь зависит от качества сырья, из которого они изготавливаются. Качество мясного сырья зависит от состояния экологии региона, где выращивается скот.

Компания «Макдоналдс» закупает более 80% всей продукции у 130 российских поставщиков. Наибольший удельный вес по закупке сырья приходится на Пензенскую, Саратовскую, Самарскую области и Республику Татарстан. Животные, поступившие на убой из благополучных по инфекционным болезням хозяйств, где они в обязательном порядке прививаются от различных заболеваний.

Далее при наличии всего пакета документов, подтверждающих здоровье животных, весь скот по прибытии на Мясокомбинат «Пензенский» еще раз проходит обязательную проверку врачами – представителями Государственной ветеринарной службы [2,3].

На МК «Ульяновский» и МПК «Пензенский» внедрена и действует система контроля критических точек по системе ХАССП с ежеквартальным аудитом представителями Макдоналдс. Требования по системе ХАССП выполняются на 40 критических точках проверки [1,4].

Обязательно вся продукция маркируется. По требованию, назвав код на упаковке, любое предприятие может в течение 3 часов получить по телефону всю информацию на закупаемое мясо.

Менеджеры и работники ресторанов Макдоналдс также несут ответственность за предоставление посетителям продукции высокого качества, поддержание культуры обслуживания и чистоты в ресторанах.

Все данные каждую смену заносятся в ежедневный контрольный лист по безопасности, где также контролируется соблюдение санитарно-гигиенических требований. Контроль осуществляется только персоналом - менеджерами, прошедшими специальный курс по безопасности продукции и подписавшими документ, где они принимают на себя ответственность за безопасность пищи.

Каждый менеджер, заступающий на смену, знает, убедившись в этом предварительно, что оборудование в ресторане работает исправно и что все работники должным образом обучены и правильно выполняют производственные процедуры.

Единство оборудования, моющих средств, программ обучения и требований позволяет гарантировать безопасность и качество нашей продукции в любом ресторане в любой стране.

Уникальное оборудование Макдоналдс, используемое в ресторанах, изготовлено из нержавеющей стали, которая является наиболее гигиеническим материалом и хорошо переносит большие производственные нагрузки.

Следовательно, внедрение системы менеджмента качества при производстве и приготовлении продуктов быстрого питания позволяет гарантировать покупателям высокое качество продуктов.

Библиографический список

1. Зеленев, Г.Н. Управление качеством первичной переработки убойных животных с учетом принципов ХАССП на ОАО мясокомбинате «Ульяновский» / Г.Н. Зеленев, Г.И. Гиматова // Современные проблемы интенсификации производства свинины: сборник научных трудов XIV международной научно-практической конференции по свиноводству.— Ульяновск, 2007. – Том3. -С. 174-184.
2. Попова, А.В. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции путем внедрения системы НАССР / А.В. Попова, Д.Ю. Адеменко // Пищевая промышленность. – 2009. - №3. - С.67-69.
3. Хайров, Р.Р. Внедрение международной системы НАССР на птицекомбинате «Пензенский» / Р.Р. Хайров, И.В. Паламкин, Л.П. Тарасова // Мясная индустрия. – 2002. - №2. - С.6-7.
4. Хамидов, Р.Н. Внедрение международной системы ХАССП на Ульяновском мясокомбинате / Р.Н. Хамидов, Ч.К. Авылов, Г.Н. Зеленев // Мясная индустрия. – 2006. - № 3. – С. 26-30.

INSURANCE OF QUALITY AND SAFETY OF FOOD PRODUCTION IN LLC “MCDONALD’S” ULYANOVSK

Eramasova I.

Key words: *quality, safety, food production, HASSP principles*

The paper analyses the insurance of quality and safety of food production in catering establishments. The introduction of a quality management system in the production of fast food can guarantee high quality products to consumers.

УДК 579.841: 577.114

ВЛИЯНИЕ СПОСОБА ПОДГОТОВКИ ИНОКУЛЯТА НА СИНТЕЗ МИКРОБНОГО ПОЛИСАХАРИДА ЭТАПОЛАНА

Ивахнюк Н.А., студент 5 курса факультета биотехнологии и экологического контроля

Вороненко А.А., студент 3 курса факультета биотехнологии и экологического контроля

Научный руководитель – Пирог Т.П., доктор биологических наук, профессор Национальный университет пищевых технологий, Киев (Украина)

Ключевые слова: *экзополисахариды, биосинтез, отработанное подсолнечное масло, культивирование*

*В статье исследовано влияние природы источника углерода в среде для получения посевного материала на образование микробного экзополисахарида этаполана при выращивании *Acinetobacter sp. IMB B-7005* на подсолнечном масле (рафинированное, нерафинированное, пережарянное). Максимальные показатели синтеза ЭПС (11–12 г/л) наблюдались при выращивании *Acinetobacter sp. IMB B-7005* на нерафинированном и отработанном после жарки мяса масле с использованием инокулята, выращенного на рафинированном масле.*

Этаполан – комплексный микробный экзополисахарид (ЭПС), синтезированный *Acinetobacter sp. IMB B-7005*, который может использоваться в различных отраслях промышленности как эмульгирующий, суспензирующий, стабилизирующий агент [1].