

**Хамидов О.Х.,
Сафаева С.Р.,
Очидова Х.Ф.**

**БЕЗОПАСНОСТЬ
ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ**

МОНОГРАФИЯ

IQTISODIYOT

330.74
X-182

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

**ТАШКЕНТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

**О.Х. ХАМИДОВ, С.Р. САФАЕВА,
Х.Ф. ОЧИЛОВА**

**БЕЗОПАСНОСТЬ ПИТАНИЯ
ТУРИСТОВ**

Монография

103154

48

ТАШКЕНТ – IQTISODIYOT – 2017

УДК: 338.488.2:640.43-049.5 X 18
ББК: 65.433 (5У) X 18

Хамидов О.Х., Сафаева С.Р., Очилова Х.Ф. Безопасность питания туристов. Монография. –Т.: IQTISODIYOT, 2017. – 145 с.

В монографии рассматриваются вопросы рационального потребления продуктов питания и выделения основных критериев продовольственной безопасности. Содержит ряд методических решений, направленных на разработку концептуальной модели рационального потребления продуктов питания, основывающаяся на включение в традиционный перечень не только характеристик и физиологических норм рационального потребления продуктов питания (калорийность, сбалансированность по составу, регулярность), но и типа потребительского поведения туристов с учетом национальных специфических предпочтений. Даны предложения по созданию на предприятиях пищевой промышленности системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе требований НАССР, а так же международных стандартов ИСО серии 9000 и ИСО серии 22000.

Монография предназначена для студентов вузов, научных работников, специалистов, практиков и широкого круга читателей.

Рекомендовано к изданию Ученым советом Ташкентского государственного экономического университета.

Монография обсуждена на кафедре «Туризм и сервис» Ташкентского государственного экономического университета.

Ответственный редактор: Аддылова З.Дж. – доктор экономических наук, профессор

Рецензенты: Алиева М.Т. – к.э.н., доцент кафедры «Туризм и сервис» Ташкентского государственного экономического университета
Зайналов Дж.Р. – д.э.н., профессор Самаркандского института экономики и сервиса

ISBN 978-9943-986-84-8

УДК: 338.488.2:640.43-049.5
ББК: 65.433(5У)

© Издательство «IQTISODIYOT», 2017.
© О.Х. Хамидов, С.Р. Сафаева, Х.Ф. Очилова, 2017.

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
ВВЕДЕНИЕ.....	5
Глава ХАРАКТЕРИСТИКА ОСОБЕННОСТЕЙ	
1. БЕЗОПАСНОГО ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ.....	7
1.1. Значение безопасного питания для нормального функционирования организма.....	7
1.2. Система практического обеспечения безопасности туристов.....	11
1.3. Правовые основы обеспечения безопасным питанием.....	17
Глава СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ.....	28
2.1. Факторы, влияющие на безопасность питания туристов.....	28
2.2. Вопросы безопасности питания туристов в гастрономических турах.....	34
2.3. Мероприятия по обеспечению безопасности питания туристов.....	42
2.4. Роль Ассоциации поваров Узбекистана в разработке гастрономических туров.....	47
2.5. Рекомендации АПУ по предупреждению заболеваний пищевого происхождения.....	51
2.6. Требования, предъявляемые к столовой посуде и приборам при обслуживании туристов.....	54
2.7. Требования к персоналу предприятий общественного питания при обслуживании.....	62
2.8. Виды сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.....	65
Глава АНАЛИЗ ФАКТОРОВ, ВЛИЯЮЩИХ НА БЕЗОПАСНОСТЬ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ.....	70
3.1. Услуги питания для туристов.....	70
3.2. Организация питания туристов в экологических и приключенческих турах.....	77
3.3. Использование зарубежного опыта обеспечения безопасности питания туристов.....	83
3.4. Обеспечение безопасности питания туристов.....	91
3.5. Безопасность продуктов питания в меняющемся мире..	94

3.6.	Пять принципов безопасности пищевых продуктов.....	99
Глава	НЕОБХОДИМОСТЬ ВВЕДЕНИЯ ХАССП НА	
4.	ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	
	УЗБЕКИСТАНА – ТРЕБОВАНИЕ ВРЕМЕНИ.....	104
4.1.	Использование системы ХАССП на предприятиях общественного питания.....	104
4.2.	Условия применения стандартов ХАССП в целях безопасного питания.....	111
4.3.	ХАССП в общественном питании и её принципы.....	117
4.4.	Безопасное питание туриста в разных видах транспорта.....	124
4.5.	Соблюдение правил безопасности питания при гастрономических турах.....	128
4.6.	Обеспечение безопасным питанием туристов в гостиницах.....	132
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	138
	СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	141

ВВЕДЕНИЕ

В широком комплексе мероприятий, направленных на поиск оптимальных путей развития экономики Республики Узбекистан, немаловажную роль играет сфера туризма. В экономике Узбекистана туризм является одной из ведущих отраслей сферы услуг, которая, в свою очередь, является важнейшим сектором рыночного хозяйства.

В то же время, изменения, возникающие на мировом рынке туризма, подтверждают тот факт, что в развитии туризма происходит смена стереотипов отдыха, обусловленная изменением системы общественных ценностей, личностных мотиваций, актуализацией вопросов безопасности.

Многие проблемы развития отрасли определяются неэффективностью использования потенциальных резервов туризма, в том числе богатой плодовоовощной продукции Узбекистана.

В «Римской декларации по всемирной продовольственной безопасности»¹ говорится об обязанности любого государства обеспечивать право каждого человека на доступ к безопасным для здоровья и полноценным продуктам питания. Указанное является посылом для исследовательского поиска в сфере питания туристов.

Продовольственная безопасность это условие, которое сейчас во всем мире рассматривается как императив, определяющий не только качество, но и саму возможность дальнейшего развития стран, наций и всего человечества, должно быть осмыслено на политическом уровне и стать основой для пересмотра как внутренних, так и внешних продовольственных политик.

Говоря о возможностях расширения вклада Узбекистана в решение глобальной продовольственной программы, Президент страны отметил богатейший потенциал по выращиванию и производству овощей, фруктов и винограда, с разнообразием сортов и неповторимым их качеством, не имеющим аналогов в мировой селекции.

Между тем, повышение уровня жизни привело к изменению отношения туриста да и местного потребителя к пищевой продукции. Доказательство качества становится необходимым коммерческим аргументом при заключении контрактов, а качество - определяющим

¹ Гришин П.Л. Мировая кулинария. - М.: Логос, 1996, 448 с.

фактором конкурентоспособности пищевой продукции и, тем самым, всей туристической отрасли.

Пищевые продукты и продовольственное сырье, которые входят в рацион туристов, были отнесены человечеством к разряду съедобных и безопасных. Эти продукты служат для туристов источником энергии, пластического материала для построения клеток организма, целого ряда биологически активных веществ, и каждый из них содержит тысячи, а иногда и миллионы различных химических соединений.

Другим аспектом безопасности питания туристов является то, что для поддержания нормальной жизнедеятельности человеческому организму необходимо соблюдать баланс поступления пищевых веществ и расхода энергии. Стремительное развитие научно-технического прогресса сделало человеческую жизнь пассивной, что привело к развитию гиподинамии, ожирению и прочим болезням цивилизационного масштаба.

Проблема безопасности продуктов питания в туризме – сложная комплексная проблема, требующая многочисленных усилий для её решения, как со стороны туроператоров, так и со стороны туристов.

Глава 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСОБЕННОСТЕЙ БЕЗОПАСНОГО ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ

1.1. Значение безопасного питания для нормального функционирования организма

Основной закон рационального питания диктует необходимость соответствия уровней поступления и расхода энергии. Второй закон рационального питания, требует полностью покрывать потребность организма в витаминах и других жизненно необходимых веществах.

Технологическая обработка продуктов, консервирование, рафинирование, длительное и неправильное хранение никак не повышают в пище содержание витаминов, макро- и микроэлементов, пищевых волокон и биологически активных веществ.

Нарушение пищевого статуса неминуемо ведёт к ухудшению здоровья и как следствие - к развитию заболеваний.

Пища может быть и источником целого ряда потенциально опасных веществ, которые можно разделить на природные и антропогенные, т.е. вызванные деятельностью человека.

В рейтинге рисков, связанных с пищей, наибольшую опасность представляют природные токсины — бактериальные токсины, фикотоксины (токсины водорослей), некоторые фитотоксины и микотоксины. Затем прионы, вирусы, простейшие, животные токсины, биологически активные вещества. Антропогенные химические загрязнители и пищевые добавки замыкают этот ряд.

Что такое природные загрязнители пищевых продуктов? Во-первых, это токсичные компоненты обычных пищевых продуктов, от которых мы должны избавиться в процессе переработки или инактивировать их. К ним относятся некоторые ферменты, ингибиторы ферментов. Например, прекрасный полезный продукт соя содержит ингибитор трипсин. Это нетоксическое соединение, но оно может нарушать синтез белка. Чтобы его инактивировать, достаточно простого нагрева. В косточках вишни и других плодов есть цианогенные гликозиды, которые при расщеплении (особенно при хранении) образуют синильную кислоту. В картофеле при хранении его на свету образуется вредный соланин и т. д. Во-вторых, продукты могут стать опасными из-за природных загрязнений. Самая опасная из них - микробиологическая порча пищевых продуктов. Пища - прекрасный субстрат для развития микроорганизмов, которые

выделяют токсины. И если стафилококковое отравление скоротечно, то ботулический токсин, развивающийся в анаэробных условиях, влечет смертельный исход.

Действие микотоксинов (токсины плесневых грибов) небыстрое, но может иметь отдалённые последствия в виде канцерогенных эффектов. Ни в коем случае нельзя употреблять заплесневелый хлеб, чуть испортившиеся мягкие томаты (даже в борщ!). Если в яблоке испортившийся кусочек можно вырезать, то в томатах токсины, продуцируемые грибами рода пенициллиум, распределяются равномерно по всему объёму плода.

Микотоксины ответственны и за так называемую хроническую токсичность. Рак печени в странах Африки связывают именно с афлатоксинами, которые поступают в организм из кукурузы и арахиса, поражённых плесенью в процессе хранения. Нужен очень тщательный контроль, чтобы такое сырьё не попадало в переработку, особенно при изготовлении продуктов детского питания. Другой пример природного загрязнения - популярные ныне морепродукты. Моллюски потребляют планктон, некоторые виды которого очень токсичны, в результате у людей наблюдаются нейротоксические (параличи, смерть) или диаретические эффекты.

Антропогенные загрязнители

Антропогенные факторы связаны с загрязнением окружающей среды человеком. По пищевым цепям к нам возвращаются вредные вещества, которыми мы отравляем окружающую среду. Классический пример - ДДТ, который обнаружен даже в пингвинах Антарктиды. Полихлорированные бифенилы, которые сливают с отработанным трансформаторным маслом, накапливаются и возвращаются к нам с пищей. Пестициды, радионуклиды (первый взрыв атомной бомбы повысил загрязнение биосферы сразу на несколько порядков), соли тяжёлых металлов (свинец, ртуть, кадмий) - все это может накапливаться, а в больших концентрациях может давать не только токсический эффект, но и вызывать мутации, уродства и т.п.

Обязательно нужно учитывать состояние фактического питания. Например, в последние годы показано, что свинец, кадмий и другие тяжёлые металлы имеют самые высокие концентрации в рыбе и других морепродуктах. Казалось бы, именно им надо уделить основное внимание, но вклад этих продуктов в общее количество

свинца, поступающего в организм, не превышает 3 %, а самый большой вклад - около 25 % - дают хлеб и хлебобулочные изделия

Средства, искусственно вызывающие чувство насыщения

В основном, это препараты, которые разбухают и занимают значительный объем в желудке, препятствуя заполнению его едой и вызывая чувство насыщения. Их основа — микросталлическая целлюлоза (МКЦ). Вместо неё вполне можно употреблять отруби и блюда из продуктов, богатых растительной клетчаткой. Единственная разница - растительные продукты все же натуральные. МКЦ - это почти то же самое, что клей для обоев, что немаловажно для женщин, ведь запах изо рта при употреблении некоторых из них очень неприятный. Есть, правда, и препараты на основе растительного сырья, например, семян подорожника («Бекунис»). Немного лучше коктейли типа «Доктор Слим». Однако исследования показали, что часто продаётся некачественный товар, что даже прочтя инструкцию, сложно разобраться в том, что входит в состав того или иного коктейля.

Препараты, искусственно вызывающие чувство насыщения, полезны тем, кто не может не есть. Когда вы прекращаете их принимать, вы едите больше, чтобы заполнить желудок. И, соответственно, поправляетесь, как на дрожжах. Они приносят вред, особенно если у вас проблемы с желудком и кишечником.

Принимая подобные препараты, вы «сбиваете с толку» своё пищеварение, а ведь организм «дозировать» пищеварительные ферменты, ориентируясь на объем пищи, — и как следствие, вам грозят расстройства желудка и запоры после их отмены. Пектины (яблочные, цитрусовые и пр.), отруби, водоросли, орехи, овощи, бобовые и все зерновые относятся к продуктам с «низким гликемическим индексом». Они медленно всасываются, не дают увеличения глюкозы в крови и вполне заменят эти средства.

В заключении данного параграфа участники проектной группы пришли к следующим выводам:

1. Главным аспектом безопасности питания туристов является его сбалансированность. Недостаток пищевых волокон, витаминов или микроэлементов может сказаться на здоровье.
2. В современной экологической обстановке большое внимание следует уделять качеству и чистоте употребляемых продуктов. Также необходимо соблюдать личную гигиену, сроки и условия хранения

продуктов.

3. Не следует увлекаться модными нынче диетами для похудения, и уж тем более, принимать лекарственные средства для похудения без консультации серьёзного дипломированного специалиста.

В период туристических поездок особенно актуальным становится вопрос безопасного питания во время пребывания в новых, необычных условиях, будь то отдых на море, экскурсионный тур или самостоятельный турпоход. Прежде чем уехать из дома, не лишним будет проконсультироваться с врачом и получить у него рекомендации в отношении различных болезней, которыми вы можете заболеть в местах вашего пребывания, а также в отношении необходимости вакцинации или других профилактических мер.

Принципы и правила безопасного питания в путешествиях

С целью сохранения своего здоровья туристам рекомендуется чаще мыть руки, прежде чем брать продукты и потреблять их. При посещении рынков пищевых продуктов будьте осторожны, когда трогаете сырые пищевые продукты, в частности сырое мясо; мойте руки после того, как вы коснулись этих продуктов.

На этих рынках часто находятся домашние животные, которые могут передавать ряд болезней, включая птичий грипп. Поэтому избегайте контакта с этими животными.

При приобретении пищевых продуктов на уличных торговых рядах или в буфетах отелей и ресторанов убеждайтесь в том, что приготовленные продукты не лежат рядом с сырыми продуктами, которые могут внести инфекцию.

Туристы должны избегать потребления не прожаренных или не проваренных продуктов, за исключением фруктов и овощей, которые можно почистить. Чтобы обезопасить питание туристов необходимо, чтобы ваши продукты питания были хорошо прожарены или проварены и хранились в горячем виде (при температуре не ниже 70 °C).

Особенно избегайте потребления сырых морских продуктов, мяса птицы, которое ещё красное или его сок розовый, и рубленого мяса/гамбургеров, которые ещё не дожарены, так как в них содержатся вредные бактерии.

Если имеется бутылочная вода, то она является более безопасной питьевой водой, но всегда проверяйте, надёжно ли

закрыта бутылка, чтобы убедиться, что она до вас не открывалась.

В том случае, если безопасность питьевой воды вызывает сомнение, хорошо прокипятите ее. При кипячении погибают все находящиеся в ней опасные микроорганизмы.

Чистите все фрукты и овощи, если употребляете их в сыром виде. Избегайте употребления их с поврежденной кожей.

Овощи с зелеными листьями (например, зеленые салаты) могут содержать опасные микроорганизмы, которые трудно удалить. Если есть сомнение в отношении гигиенического состояния таких овощей, избегайте их употребления.

Участники проектной группы разработали для туристов, выезжающих в жаркие страны, ряд рекомендаций:

1. Употребляйте для питья только кипяченую или бутилированную воду и напитки в фабричной расфасовке. Не используйте при питье лед - он может быть приготовлен из некипяченой воды.

2. Мойте все продукты только безопасной водой, ее же используйте для чистки зубов.

3. При купании в море или бассейне старайтесь избегать попадания воды в рот.

4. В первые дни пребывания в стране откажитесь от блюд с большим количеством растительного масла и острых блюд.

5. Не покупайте пищу с лотков или у уличных торговцев, питайтесь в сертифицированных заведениях.

6. Не рекомендуется есть блюда, в состав которых входит непастеризованное молоко.

7. Избегайте контактов с животными и птицами, даже домашними.

1.2. Система практического обеспечения безопасности туристов

Безопасность туристов на территории Узбекистана гарантируется государством. В республике заинтересованные министерства и ведомства разрабатывают общегосударственную и региональные программы обеспечения защиты и безопасности туристов и организует их выполнение.

Субъекты туристской деятельности разрабатывают конкретные меры по обеспечению безопасности туристов, экскурсантов,

участвующих в туристских путешествиях, походах, соревнованиях, предупреждению травматизма и несчастных случаев и несут ответственность за их выполнение.

В целях обеспечения безопасности питания туристов субъекты туристской деятельности обязаны осуществлять:

- подготовку безопасных условий для пребывания туристов, обустройство трасс походов, прогулок, экскурсий, мест проведения соревнований, обеспечение туристов исправным снаряжением и инвентарем;

- обучение туристов методам профилактики и защиты от травм и несчастных случаев, инструктаж по оказанию первой медицинской помощи, а также информирование об источниках опасности, которые могут быть обусловлены характером маршрута и поведением самих туристов;

- контроль за подготовкой туристов к путешествиям, походам, соревнованиям, иным туристским мероприятиям;

- предоставление оперативной помощи терпящим бедствие туристам, транспортировку пострадавших;

- разработку и реализацию специальных требований безопасности при организации и проведении походов по автомобильному, горному, лыжному, велосипедному, водному, мотоциклетному, пешеходному туризму и спелеотуризму.

В целях осуществления практической работы по обеспечению безопасности питания туристов, оказанию им помощи и защиты в экстремальных ситуациях субъекты туристской деятельности, специализирующиеся на организации туристских путешествий с использованием активных форм передвижения туристов, создают специальный орган или заключают соглашения с соответствующими службами на обслуживание.

Этот государственный орган разрабатывают и реализуют специальные требования безопасности для туристов, использующих активные формы передвижения. С этой целью:

- изучают район туристских путешествий активных форм передвижения с учетом всех его особенностей и готовят рекомендации по вопросам обеспечения безопасности питания;

- принимают участие в подготовке безопасных условий для нахождения туристов на трассах походов, прогулок, экскурсий, местах проведения соревнований, обеспечении туристов средствами

индивидуальной и коллективной защиты, оснащения исправным снаряжением и инвентарем, а также в проверке соответствия требованиям безопасности мест размещения и питания туристов и экскурсантов в зонах повышенной опасности;

- организуют обучение работников и туристов средствами профилактики и защиты от травм и несчастных случаев, информируют их об источниках опасности, которые могут быть обусловлены характером маршрута, трассы и поведением самих туристов;

- проводят специальный инструктаж по вопросам безопасности во время проведения походов, путешествий, соревнований, других туристских мероприятий, предоставления первой медицинской помощи;

- проверяют теоретическую и специальную подготовку, материальное обеспечение и наличие аварийного запаса медикаментов и продуктов питания в группах туристов, идущих в сложные туристские походы и путешествия, а также состояние знаний инструкторским составом средств обеспечения безопасности, устраняют работников, несоответствующих требованиям;

- проводят оперативный контроль за подготовкой туристов к походам, соревнованиям, соблюдения ими требований безопасности;

- проверяют состояние маршрутов и устраняют выявленные недостатки по оснащению потенциально опасных участков;

- обеспечивают туристические группы необходимой информацией о погоде, размещении ближайших медицинских учреждений на пути прохождения;

- ведут учет туристов, ушедших в поход, путешествие, экскурсию или принявших участие в соревнованиях, и контролирую их возвращение на предварительно определенные места;

- обеспечивают срочную передачу полученных штормовых предупреждений инструкторам, которые вместе с группами туристов или экскурсантов находятся в походе или на трассе, с целью принятия необходимых мер для обеспечения безопасности туристов и экскурсантов;

- поддерживают соответствующими средствами постоянную связь с группами туристов, находящихся в местах повышенной опасности;

- непосредственно и с участием других служб ведут поиск и

спасательные работы, предоставляют первую медицинскую помощь туристам, терпящим бедствие на месте события, немедленно транспортируют потерпевших в лечебные учреждения.

Для полного и качественного осуществления возложенных задач ПСС взаимодействуют и согласовывают свои действия с органами охраны здоровья, связи, внутренних дел, транспорта, лесного и водного хозяйства, гидрометеорологической службой, органами гражданской обороны и туристско-спортивными организациями. Руководители субъектов туристской деятельности разрабатывают с указанными органами совместные мероприятия по основным вопросам.

С министерством здравоохранения Республики Узбекистан:

- проведение медицинских осмотров туристов перед выходом в многодневное путешествие высшей категории сложности;
- комплектование медицинским оборудованием предприятия питания и туристические комплексы;
- предоставление информации об эпидемиологической обстановке;
- проведение специальных занятий для получения туристами практических навыков по оказанию первой медицинской помощи, в случае необходимости, на месте происшествия;
- издание брошюр, буклетов по профилактике травматизма и несчастных случаев.

С органами связи:

- присвоение радиочастот для радиостанций ПСС;
- обеспечение внеочередной (по спецаролям) телефонной связи при проведении поисково-спасательных работ и предоставлению помощи в экстремальных ситуациях.

С органами внутренних дел:

- предоставление всесторонней помощи в организации и проведении поисково-спасательных работ;
- организация лекций, бесед, выступлений и инструктажей перед туристами по профилактики различных видов происшествий, соблюдение правил пожарной безопасности, а также правонарушений.

С транспортными организациями:

- выделение необходимых транспортных средств для проведения поисково-спасательных работ;

- проведение ремонта при наличии специального автотранспорта;

- внеочередное получение билетов в связи с исполнением поисково-спасательных работ работникам этих служб.

С органами патрульно-постовой службы республики предупреждение руководителей субъектов туристской деятельности об угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций.

С Государственным комитетом Республики Узбекистан по развитию туризма»:

- предоставление консультативной и методической помощи в отношении обеспечения безопасности питания туристов при проведении гастрономических мероприятий с использованием активных форм перемещения;

- разработка туристических маршрутов, а также в организации и проведении поисково-спасательных работ с использованием собственных сил и средств.

Руководители субъектов туристской деятельности назначают начальников, которые несут персональную ответственность за исполнение возложенных на них задач, обеспечивают их постоянную готовность к немедленному выезду для поиска, спасания и предоставления необходимой помощи туристам. На этих работников полностью распространяются требования действующего законодательства и формы оплаты, установленные в субъектах туристской деятельности.

В Республике Узбекистан функционируют 5 учебных заведений различного уровня для подготовки, переподготовки и повышения квалификации кадров для предприятий туристской индустрии, которые принимают участие в создании учебных планов и программ обучения и контролирует качество учебного процесса. Введение туризма в программы обучения, молодежи является важным элементом её образования и воспитания.

При Государственном комитете Республики Узбекистан по развитию туризма функционирует Республиканский научно-консалтинговый центр, который способствует развитию туризма, поддерживает государственную политику в области туризма, прогнозирования и определения перспектив развития гастрономического и путей внедрения ее в практику.

Основными функциями научного центра развития туризма

являются:

- проведение научных, экономических, социальных, маркетинговых и других аналитических исследований в интересах государства и субъектов туристской деятельности;
- координация научно-исследовательских работ по проблемам туризма;
- разработка проектов национальных и региональных программ развития туризма;
- информационно-рекламная деятельность, создание банка данных туристской информации, ее компьютерная обработка и распространение;
- проведение экспертиз и предоставление квалифицированных заключений для обеспечения аттестации, сертификации и лицензирования субъектов туристской деятельности;
- подготовка планов и программ для учебных заведений различного уровня, готовящих кадры для отрасли туризма.

Выработка государственного эффективного хозяйственного механизма должна исходить из анализа и корректирования реальных производственных процессов в туристической отрасли на микроуровне. Это позволит обратить дополнительное внимание органов государственной власти на проблемы туризма, с одной стороны, и будет способствовать поддержке и развитию предпринимательской деятельности в сфере туристических услуг.

Основными направлениями государственной политики в сфере туризма являются:

- создание благоприятных условий для развития туризма, как приоритетной отрасли экономики республики;
- гарантия режима наибольшего благоприятствования в туристической деятельности;
- создание нормативно-правовой базы в сфере туризма;
- обеспечение равных условий для осуществления туристической деятельности;
- содействие развитию современной индустрии туризма;
- организация широкой пропаганды и создание уникального туристического потенциала.

Государственная политика Узбекистана по развитию туризма способствует приоритетному развитию отрасли и создает благоприятные условия для туристической деятельности. Основным

направлением дальнейшей деятельности в области туризма является обеспечение благоприятных условий для повышения качества оказываемых услуг создание современной индустрии туризма, осуществление широкой пропаганды и создание уникального туристического потенциала.

Итак, предусматриваемые правительством республики конкретные мероприятия в сфере туризма окажут существенное влияние на развитие внутренней структуры туристической отрасли, становление отечественной туристической индустрии и поднимут ее на качественно новый уровень.

Необходимо отметить что, при имеющемся богатом туристическом потенциале Узбекистана вклад отрасли в прирост ВВП страны составляет 1,6 %. Главной причиной этому является слабое изучение рынка с его постоянно меняющимся воздействием внешней среды бизнеса. Устранение данного недостатка обеспечит конкурентоспособность отрасли.

1.3. Правовые основы обеспечения безопасным питанием

В настоящее время одним из путей решения задачи надёжного обеспечения населения продовольственными товарами является повышение его качества и безопасности при производстве и реализации на различных стадиях жизненного цикла под качеством и безопасностью продовольственных товаров подразумевается её соответствие базисным требованиям нормативно-технической документации утверждённой соответствующими государственными органами.

В Республике Узбекистан для улучшения качества и безопасности продовольственных товаров приняты Законы «О стандартизации, сертификации и метрологии», «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «Технологическое регулирование», «Обеспечение соответствие» и ряд Указов Президента Республики Узбекистана, Постановление Правительства Республики Узбекистан и десятки нормативно-правовые документы. В этих нормативно-правовых документах четко указана защита потребителей фальсифицированными, качественными, а также генетических модифицированными товарами которые отрицательно действует на здоровье потребителей.

103154

8 октября 2015 г. в г. Ташкенте состоялся семинар по проекту «Институциональное повышение потенциала для развития Надлежащей сельскохозяйственной практики (НСХП) в Узбекистане» организатор семинара ООН. Субрегиональное отделение ФАО Узбекистана совместно с Министерством сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан.

Потребительские свойства товара — это свойства, проявляющиеся при его использовании потребителем для удовлетворения материальных и культурных потребностей. Они характеризуют эффективность использования потребителями товаров как предметов потребления, их общественную и культурную ценность: социальную значимость, практическую полезность, надежность и удобство пользования, эстетическое совершенство, безопасность для человека и окружающей среды. В совокупности с другими свойствами они обуславливают качество товаров, их потребительскую стоимость. Однако сами ими характеризуют лишь ту часть товарных свойств, которая присуща товарам как предметам потребления. Поэтому потребительские свойства проявляются в процессах потребления, а их общественная ценность зависит от того, как и в какой мере они удовлетворяют потребности определенных групп потребителей.

Такое проявление потребительских свойств, с одной стороны, непосредственно зависит от производственно-технических, морфологических и других свойств товаров — размеров, формы, конструкции и т.д., а с другой — от видов и характера потребностей, на удовлетворение которых они направлены — культурных, утилитарных, эстетических и др.

В товароведении существуют различные точки зрения на количество и характер свойств, определяющих потребительское качество товара.

Ряд специалистов считают, что все товары «имеют лишь физические, химические и биологические свойства, отличающиеся по своей природе и которые в той или иной мере удовлетворяются все потребительские требования, а также и социальные аспекты требований. При этом потребительские свойства товаров не выделяются для специального рассмотрения.

Другие товароведы, в целом правильно трактуя необходимый и достаточный перечень потребительских свойств товаров, предлагают

ограничить его на этапах обращения и потребления следующими свойствами: безопасности, функциональными, «эргономическими, эстетическими и надежности.

Существует также и крайняя точка зрения, согласно которой в номенклатуру потребительских свойств включаются лишь функциональные свойства, так как они являются основными, а остальные свойства (эргономические, эстетические, надежности и др.) лишь уточняют и конкретизируют их. В этом случае упускается из вида, что в различных ситуациях потребления товара в качестве функциональных могут выступать и эргономические свойства (например, громкость звучания у радиотоваров), и эстетические свойства (у ювелирных украшений) и т. п.

Основанием классификации потребительских свойств товаров должны служить потребности человека

Классификация потребительских свойств и показателей, качества широкого потребления продовольственных товаров.

Качество пищевых продуктов зависит от многих факторов:

- Качество используемых сырьевых источников;
- Соблюдение и выполнение базовых требований нормативно-технической документации и рецептуры для изготовления надлежащего пищевого продукта;
- Использование нового высокотехнического оборудования, технологических рецептур;
- Наличие высококвалифицированных специалистов;
- Правильное хранение, упаковки и транспортирование изготовленной продукции;

В рынках Узбекистана встречается фальсифицированные пищевые изделия, а также многочисленные assortименты кондитерских изделий и газированные и не газированные безалкогольные напитки, где используются для улучшения качества синтетические красители вредные для организма человека.

Группы потребительских свойств продовольственных товаров:

Группы показателей качества

Общественная потребность в товарах с данной функцией

Социальное назначение товара (общественная значимость)

Показатели социального назначения

Функциональные показатели функциональная полезность потребления конкретного товара.

Показатели надежности в потреблении
Потребность в удобстве, комфорте потребления
Эргономические показатели (удобство пользования)
Эстетическая потребность
Эстетические свойства (эстетическая ценность)
Эстетические показатели
Потребность в безопасности и безвредности потребления
Безопасность и безвредность потребления (эксплуатации)
Показатели безопасности
Потребность в сохранении окружающей среды
Экологические свойства (отсутствие вредных воздействий на среду)

Соответственно этим потребностям строятся группы потребительских свойств и показателей качества товаров. «Потребность — потребительское свойство — потребительский показатель качества» фиксирует взаимосвязь этих групп. При этом исходным пунктом служит потребность, которая должна быть удовлетворена, средним составляющим звеном выступает потребительское свойство товара, которое потребность способно удовлетворять, а конечным пунктом — показатель качества с его специфическими и качественными характеристиками.

Потребности человека и соответствующих им групп; потребительских свойств товаров должны рассматриваться как единое целое. Поэтому всякое деление свойств должен строиться на допущении возможности аналитического деления целого на части.

Такое деление, конечно же, условно, но оно является необходимым для проведения анализа любого объекта научного исследования и является наряду с синтезом его неотъемлемой составной частью.

В специальной литературе принято делить потребности не только на материальные, культурные, социальные, но и выделять в самостоятельные группы потребности в пище, одежде, жилище, эстетические потребности и т. п. и исследовать каждую потребность в качестве самостоятельного объекта, включенного в сложную систему потребностей человека и общественных отношений людей.

Аналогичное выделение части из целого необходимо и при анализе потребительских свойств товаров с последующим их делением на составные части. Это положение является

принципиальным для принятой группировки потребительских свойств товаров. Оно позволяет, с одной стороны, говорить об органичном родстве и общности всех групп потребительских свойств товаров, а с другой, — выделить специфику каждой группы. Поэтому утверждения о том, что эстетические свойства нельзя рассматривать в одном ряду с функциональными или другими группами потребительских свойств являются, на наш взгляд, несостоятельными. Эстетические свойства при таком подходе либо вообще исключаются из структуры потребительских свойств товаров, либо им отводится особая роль, при которой все остальные потребительские свойства оказываются лишь средством формирования художественного образа вещи.

Таким образом, в основу деления потребительских свойств товаров на группы положен принцип соотношения этих свойств с потребностями человека.

Одним из основных условий роста эффективности производства пищевых продуктов является высокое качество выпускаемой продукции. Качество продукции по ГОСТ 15467—79 определяется как «совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с её назначением». Свойство продукции — её объективная особенность, которая может проявляться при её создании, эксплуатации или потреблении. Основная часть пищевой продукции используется в качестве продуктов питания, а 25% общего производства — как промышленное сырье. Таким образом, качество и безопасность пищевых продуктов характеризуется многообразием специфических потребительских свойств, что вызвано многочисленностью и разнообразием их потребителей.

Показатели качества продукции пищевой промышленности. Показатель качества продукции представляет количественную и качественную характеристику одного или нескольких свойств продукции, рассматриваемую применительно к определенным условиям её создания, эксплуатации или потребления.

Для продукции пищевой промышленности устанавливается исходная номенклатура групп показателей качества по характеризуемым свойствам: показатели назначения, показатели сохраняемости, показатели эргономические, эстетические, технологические, транспортабельности, показатели патентно-

правовые, экологические, показатели стандартизации и унификации и др.

Каждая из названных групп характеризуется следующим образом.

К показателям назначения для пищевых продуктов относятся:

– органолептические: внешний вид, вкус и запах, цвет, консистенция;

– физико-химические: содержание сухих веществ, общая кислотность, содержание полезного вещества, вредных примесей, солей тяжелых металлов и др.;

– фасовка, упаковка, маркировка: вид фасовки и упаковки, вид тароупаковочных материалов.

Показатели сохраняемости пищевых продуктов характеризуют способность продукции в течение и после хранения и транспортирования сохранять питательную ценность и быть пригодной к использованию. Сроки хранения пищевых продуктов установлены соответствующей нормативно-технической документацией.

Эстетические показатели характеризуют художественное оформление упаковки продукции. К эстетическим показателям пищевой продукции относятся показатели стилевого соответствия, цветового колорита, тщательности покрытия и отделки поверхности, четкости исполнения фирменных знаков, указателей и упаковки.

Показатели технологичности характеризуют свойства продукции, обуславливающие оптимальное распределение затрат материалов, средств труда и времени при технологической подготовке производства, изготовлении и потреблении продукции. К ним относятся трудоемкость изготовления продукции, технологическая себестоимость изделия.

Показатели транспортабельности определяют приспособленность продукции к перемещению в пространстве (транспортированию). К ним относятся: средняя продолжительность и средняя трудоемкость подготовки продукции к транспортированию, средняя продолжительность установки продукции на средство транспортирования определенного вида, коэффициент использования объема средства транспортирования, средняя продолжительность разгрузки партий продукции из средства транспортирования определенного вида.

Показатели стандартизации и унификации характеризуют насыщенность продукции стандартными, унифицированными и оригинальными частями, а также уровень унификации с другими изделиями. К таким показателям относятся коэффициент применяемости, коэффициент повторяемости, коэффициент унификации для группы изделий. Они применимы в основном к изготавливаемой на пищевых предприятиях тарной продукции, к продукции ремонтных предприятий.

Патентно-правовые показатели определяют степень обновления технических решений, использованных в продукции, их патентную защиту, а также возможность беспрепятственной реализации продукции в внутреннем рынке и за рубежом. К ним относятся показатели патентной чистоты, патентной защиты, территориального распространения.

Понятие патентная чистота связано с продажей за границу права использования изобретений. Патентно-чистыми называют такие конструкции, машины, способы производства или какие-либо другие объекты экспорта, которые не попадают под действие патентов, имеющих силу в стране экспорта.

Патентная чистота определяется предприятиями — разработчиками продукции, проектными и конструкторскими организациями путем проведения патентной экспертизы.

Показатели экологические характеризуют уровень вредных воздействий на окружающую среду. При выборе и определении этих показателей учитываются требования по охране окружающей среды. К экологическим показателям относится, в частности, содержание вредных примесей, выбрасываемых в окружающую среду.

Показатели безопасности характеризуют особенности продукции, обуславливающие ее безопасность для здоровья при использовании, хранении или транспортировании.

Важную роль при оценке уровня качества продукции играют экономические показатели, характеризующие затраты на разработку, изготовление и потребление продукции, на изготовление и испытание опытных образцов, себестоимость изготовления продукции.

Показатели качества и безопасности пищевой продукции могут быть выражены в натуральных (кг, дкл и т. д.) и стоимостных единицах.

По количеству характеризующих свойств показатели качества подразделяются на единичные, комплексные и интегральные. Единичный показатель качества продукции характеризует одно из ее свойств, комплексный — несколько, а интегральный показатель качества продукции выражает отношение суммарного полезного эффекта от эксплуатации или потребления продукции к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

Обобщенные показатели относятся к такой совокупности свойств, по которой принято решение оценивать качество и безопасности продукции.

В пищевой промышленности для оценки уровня качества продукции установлен такой показатель, как удельный вес продукции высокого качества, в том числе продукции высших сортов в общем объеме производства продукции. Этот показатель используется при расчете фонда материального поощрения.

Уровень качества продукции в отраслях пищевой промышленности определяется в соответствии с «Методическими указаниями по оценке качества и безопасности продукции отраслей пищевой промышленности», утверждёнными Минпищепромом РУз.

Оценка качества и безопасности продукции отраслей пищевой промышленности предусматривает комплекс организационно-технических и экономических мероприятий, направленных на своевременное внедрение в производство научно-технических достижений, планомерное повышение качества продукции, и является основой для планирования объемов производства промышленной продукции высокого качества, повышения уровня ее качества, оценки деятельности объединений (предприятий) отраслей пищевой промышленности в повышении качества, стимулирования производства продукции высокого качества.

Оценка качества продукции пищевой промышленности производится на соответствие требованиям, установленным базовыми стандартами, техническими условиями, а также согласно балльным оценкам, действующим в отраслях пищевой промышленности по перечню ассортимента.

Предприятия разрабатывают планы организационно-технических мероприятий, предусматривающие комплексное и систематическое проведение работ по повышению качества и безопасности продукции, по контролю за ходом технологического

процесса ее производства, соблюдению базовых стандартов и другой нормативно-технической документации, стабильности уровня качества, ритмичности и высокой культуре производства; систематической оценке технического уровня качества и безопасности продукции на соответствие требованиям нормативно-технических документов, совершенствованию технологии изготовления, методов контроля на основе использования современных достижений науки и техники; проведению работ по комплексной механизации и автоматизации производства, а также по метрологическому обеспечению производства.

При нарушении условий оценки качества и безопасности продукции при производстве продукции высокого качества органы управления пищевой промышленностью РУЗ лишают предприятие права выпуска продукции.

Большое распространение в пищевой промышленности получил метод балльных оценок. Каждому свойству присваивается в зависимости от его значимости определенное количество баллов, затем эти баллы суммируются и по их количеству определяется уровень качества выпускаемую продукции.

При балльной оценке численные значения могут быть представлены в виде максимально или минимально допустимой величины значения показателя качества продукции, установленного нормативной документацией, и в виде оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «плохо».

Балльная система, как правило, используется для органолептической оценки продукции. Она проводится систематически дегустационными комиссиями, предприятиями и органами контроля качества.

Органолептическая оценка качества продукции проводится на заседаниях дегустационных комиссий закрытым способом, т. е. образцы шифруются и дегустируются под номерами, без сообщения наименования завода-изготовителя. Дегустатор указывает в карточке свою балльную оценку по каждому показателю, а также подсчитывает общую оценку по каждому образцу, подписывает карточку и передает председателю. Если при оценке образца продукции хотя бы один из показателей оценки будет удовлетворительным, то даже при прочих отличных и хороших оценках

общий балл по данному образцу выше удовлетворительного не ставится.

После сдачи дегустационных карточек для подсчета средней оценки проводится обсуждение образцов. При этом члены комиссии высказывают свое мнение и предложение по повышению их качества и безопасности продукции. Результат дегустационной оценки образцов определяется как среднеарифметическое значений всех поставленных дегустаторами оценок по каждому образцу.

Решение заседаний дегустационной комиссии оформляется протоколом, который подписывает председатель. В протоколе записывается: дата дегустации, состав комиссии, цель дегустации, перечень наименований дегустируемой продукции с указанием завода-изготовителя; балльная оценка образцов, основные замечания и предложения дегустаторов, рекомендации и мероприятия, принятые комиссией по улучшению качества и безопасности продукции.

Протокол заседания комиссии направляется на заводы, продукция которых представлялась на дегустацию, а также в вышестоящие организации. Для примера приводятся данные балльной оценки качества продукции.

Основные направления повышения качества продукции пищевой промышленности. Перед пищевой промышленностью стоит важнейшая задача наиболее полного удовлетворения потребителей в пищевых продуктах.

За последние годы степень удовлетворения потребности населения страны продуктами питания существенно возросла, причем по ряду продуктов достигла или приблизилась к рациональным нормам. (например, хлебные, кондитерские и макаронные изделия, сахар, жиры растительные). Калорийность продуктов питания, потребляемых населением нашей страны, вплотную приблизилась к научно обоснованным нормам. Улучшилась структура потребляемых продуктов питания - значительно повысилось потребление высококачественных продуктов, а именно: мяса, молока, яиц, сахара, овощей, рыбы и т.д.

Одной из важнейших задач пищевой промышленности нашей Республики является дальнейшее улучшение и расширение ассортимента продукции, что означает не простое увеличение числа наименований вырабатываемых изделий, а рост производства

продукции, отличающейся высокими питательными и вкусовыми свойствами, пользующейся повышенным спросом населения.

В пищевой промышленности Республики проводится целенаправленная работа по повышению качества выпускаемой продукции: внедряется комплексная система управления качеством продукции на базе стандартизации и сертификации, идет обновление технологического оборудования, широко внедряются новые технологические процессы, позволяющие не только интенсифицировать производство, но и получать конечный продукт с гарантированными качественными показателями.

Важное значение для последующей переработки пищевых продуктов имеет выработка их со строго определенными потребительскими свойствами, что позволяет предприятиям, выпускающим готовые к потреблению продукты, обеспечивать постоянство технологического процесса. Дальнейшее усиление требований к качеству выпускаемой продукции дает значительный эффект в отраслях, потребляющих ее. Так, поступление на кондитерскую фабрику сахара, муки, карамельной патоки, подарок с постоянными качественными показателями освобождает технолог от излишних пересчетов, вызываемых различным содержанием сухих веществ в отдельных партиях сырья, упрощает регулировку аппаратов и машин в процессе их эксплуатации, позволяет с меньшими потерями сырья получить более качественную продукцию.

Для пищевой промышленности большое значение имеет качество заготавливаемого сельскохозяйственного сырья, уровень которого в значительной степени влияет на качество готового продукта.

Глава 2. СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ

2.1. Факторы, влияющие на безопасность питания туристов

Обеспечение безопасности питания туристов всегда являлась важнейшей проблемой человечества. Туристы с момента выезда за пределы своей страны подвергаются изменяющимся опасностям природного, техногенного, антропогенного, биологического, социального, экологического характера и питания в том числе.

Организация безопасного питания людей и воздействие человека на окружающую среду за последние годы по своим масштабам, интенсивности и сложности сравнивают со стихийными бедствиями. В этих условиях всё более необходимым становится формирование знаний по обеспечению безопасности питания людей.

Безопасная пища и качество продуктов питания является неотъемлемой составляющей существования, благополучия и качества жизни, включенной в непрерывное развитие и уделяющей особое внимание защите природы и окружающей среды, а так же региональным демографическим и экономическим условиям, так как с продуктами питания в организм человека могут поступать значительное количество веществ, опасных для его здоровья.

Проблема безопасности питания туристов - сложная комплексная проблема, требующая комплексных усилий для ее решения, как со стороны работников сферы туризма, так и со стороны производителей, санитарно-эпидемиологических служб, государственных органов и наконец, потребителей.

Экологическая безопасность продуктов питания, конечно немислима и без учета микробиологических и радиационных факторов, опасностей, связанных с дисбалансом питательных веществ, наличием естественных токсинов в сырье, биологической, технологической и кулинарной трансформации пищевых ингредиентов и многого другого. Хотя по-своему риску для здоровья человека эти составляющие проблемы далеко не равноценны и, общепризнанно, что опасности микробиологического характера доминируют над остальными. Тем не менее, в век сплошной «химизации» пищевых производств, следует пристальнее относиться и к химической безопасности пищевых продуктов и производств.

Факторы, влияющие на решение этой проблемы может быть выражен такой концепцией:

- широчайшая пропаганда среди туристов экологических и санитарно-гигиенических знаний;

- грамотное разъяснение средствами массовой информации основ знаний по рациональному питанию, кулинарной трансформации составных частей пищевых сырья и продуктов;

- тесная взаимосвязь прикладных и фундаментальных исследований в области производства и хранения продуктов питания;

- повышенное и постоянное внимание специалистов и общественных организаций к вопросам экологичности пищи и привлечение их к совершенствованию законодательств в этой области;

- внедрение передового зарубежного опыта по контролю над качеством пищевого сырья и продуктов в рыночной экономике;

- создание правовой базы, способствующей заинтересованности отечественных производителей в выпуске безвредных и качественных продуктов;

- широкое внедрение научных разработок в области рационального и лечебно-профилактического питания;

- совершенствование государственной системы контроля над уровнем безвредности пищевых сырья и продуктов;

- разработка и внедрение высокочувствительных и экспрессных методов определения токсинов, в том числе химической природы;

- тщательное исследование биологической, технологической и кулинарной трансформации химических соединений в составе пищевых продуктов, а также механизма приспособления к ним человеческого организма.

Таким образом, питание туристов – естественная потребность любого человека и важнейшая составная часть путешествия. Система питания включает различные рестораны, кафе, бары и другие пункты приема пищи как национальной, так и европейской кухни. Часто кухня носит сезонный характер, то есть меняется в зависимости от продуктов соответствующего времени года.

В питании в гостинице и за ее пределами необходимо придерживаться двух основных правил: не навреди своему здоровью и осторожность. Особую бдительность должны проявлять гурманы, активно посещающие рестораны и с удовольствием изучающие

технологии традиционно местных блюд, постоянно дегустирующие национальные продукты и напитки. Не рекомендуется заказывать и покупать пищу и пищевые полуфабрикаты, если в их качестве, пищевой ценности нет уверенности, а в сохранности своего здоровья, после их употребления, имеются сомнения. В путешествиях не следует увлекаться экзотическими блюдами и морепродуктами, в рационе должны преобладать известные туристу продукты, включая овощи, зелень и фрукты, которые проверены им путем длительного применения в месте постоянного проживания. Европейская (континентальная) кухня и диетическое питание должны доминировать на столе путешественника. Не пить воду из любого источника, какую бы жажду турист не испытывал; полезной для здоровья является вода минеральная или чистая из бутылок, купленных в магазине.

Вкусные и привлекательные на вид продукты часто, к сожалению, не соответствуют принятым стандартам качества и безопасности. Одним из самых простых способов избежать покупки некачественного продукта и сохранить свое здоровье является оценка содержания в нем пищевых добавок.

В технологии пищевых продуктов предусматривается применение специальных добавок, которые усиливают или восстанавливают цвет продукта (по классификации "Codexalimentarius": красители – E-100-E182); повышают срок хранения, защищая от микробов, грибов, бактериофагов, химические стерилизующие добавки при созревании вин (консерванты, дезинфектанты-E200-E299); защищают от окисления, например, от прогорания жиров и изменения цвета (антиокислители-E300-E399); сохраняют заданную консистенцию, повышают вязкость (стабилизаторы, загустители –E400-E499); создают однородную смесь несмешиваемых фаз, например, воды и масла (эмульгаторы-E500-E599); усилители вкуса и аромата (E600-E699); предупреждают или снижают образование пены (пено гасители- E900 - E999); глазирователи, подсластители, разрыхлители, регуляторы кислотности и другие не классифицированные добавки входят во все указанные группы, а также в новую группу E1000.

Однако имеются запрещенные и опасные добавки, способные вызвать серьезные заболевания:

- запрещены в Республике Узбекистан:

Ø E121-Краситель цитрусовый красный;

Ø E123-Красный амарант;

Ø E240-Консервант формальдегид

- опасные добавки:

Ø способны вызвать злокачественные опухоли (E103, E105, E121, E123, E125, E126, E130, E131, E142, E152, E210, E211, E213-217, E240, E330, E447);

Ø способны вызвать заболевания желудочно-кишечного тракта (E221-226, E320-322, E338-341, E407, E450, E461-466);

Ø способны вызвать болезни печени и почек (E171-173, E320-322);

Ø аллергены (E230-232, E239, E311-313).

Кроме того, для обеспечения безопасного питания туристов в предприятиях общественного питания и в гостиницах необходимо соблюдать требования к кухонным помещениям.

Кухни и другие производственные помещения, используемые для приготовления пищи, должны иметь санитарно-эпидемиологические заключения, выданные госсанэпиднадзором, в которых удостоверяется, что производство, применение или использование и реализация пищевых продуктов, а также требования, установленные в проектной и технологической документации, соответствует государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам. Такое же заключение выдается и на всю пищевую продукцию, ввозимую на территорию Республики Узбекистан. Кухонные помещения должны проходить регулярный санитарно-эпидемиологический контроль, а в случае обнаружения пищевых отравлений и желудочно-кишечных расстройств контроль должен быть ежедневный.

Так, в целях обеспечения безопасности жизни и здоровья туристов должны соблюдаться установленные в нормативных документах требования по хранению, транспортированию и приготовлению пищевых продуктов в соответствии с санитарными нормами и правилами для предприятий общественного питания, включая кондитерские предприятия.

При поломке или отказе кухонного оборудования (варочных котлов, моечных машин, трубопроводов) в ресторанах, кафе и других объектах питания принимаются все меры по устранению

неисправностей и выполнению обязательств по обеспечению туристов полноценной и калорийной пищей.

Ключ саморекламы гостиниц, здравниц, moteлей, кемпингов - утилизация отходов, водоочистка при столовых операциях, эстетичный сервис, разнообразие, гарантии комфорта и личной безопасности участников отдыха и путешествий.

В турпоходах предъявляются определенные требования к потреблению пищи и воды группой туристов:

- нельзя пользоваться водой из открытых водоемов (озер, рек, ручьев); вблизи населенных пунктов, полей и пастбищ, а также ниже по течению от этих объектов;

- воду, взятую даже из колодца или колонки, необходимо кипятить или очистить в полевых условиях бытовым, или индивидуальным фильтром, или специальными таблетками для обеззараживания;

- собирать и употреблять в пищу необходимо только съедобные грибы и лесные ягоды;

- нельзя хранить вскрытые консервы в металлических банках до следующей трапезы;

- нельзя использовать в пищу консервы с вышедшим сроком хранения;

- в любое время года можно ловить рыбу, птицу и животных, если их отлов недоговорён специальными постановлениями и сроками.

Гид-переводчик или инструктор помогут туристу разобраться в дарах природы, если у него появились на этот счет сомнения.

Например, как мы знаем, опыт Швейцарии по обеспечению безопасным питанием туристов в период экологического тура является самым успешным. Так как Швейцария одна из самых развитых и богатейших стран мира. Швейцарии удается лидировать в десятке самых экологически чистых стран мира. Здесь очень внимательно относятся к качеству воды и санитарии страны, к регулированию использования пестицидов в сельском хозяйстве.

Во главе экологических направлений страны поставлена утилизация производимого мусора. А воздух в Швейцарии один из самых чистых в Европе. Страна полностью выполнила все свои обязательства по уменьшению выбросов парниковых газов. Являясь традиционной страной туризма, Швейцария удерживает в этой сфере

прочные позиции в Европе. Наличие развитой туристической инфраструктуры, сети железных и автомобильных дорог в сочетании с живописной природой и выгодным географическим положением обеспечивает приток в страну значительного количества туристов.

Итак, подводя итог вышесказанному, целесообразно отметить, что на сегодняшний день актуальным остается вопрос обеспечения безопасности питания туристов в период путешествия. Необходимость обеспечения безопасности питания и в целом жизни туристов подтверждают следующие факторы.

Основные факторы обеспечения безопасности питания туристов:

➤ Доступ туристов к достаточному количеству безопасных и питательных продуктов питания является важнейшим фактором для поддержания жизни и укрепления здоровья туристов.

➤ Небезопасные продукты питания, содержащие болезнетворные бактерии, вирусы, паразитов или вредные химические вещества, являются причиной более 200 заболеваний от диареи до онкологических заболеваний.

➤ По оценкам специалистов², от болезней пищевого и водного происхождения, сопровождающихся диареей, ежегодно умирает 2 миллиона человек, многие из которых дети.

➤ Вопросы безопасности пищевых продуктов, питания и продовольственной безопасности неразрывно связаны. Небезопасные продукты питания порождают порочный круг болезней и недостаточности питания, что особенно затрагивает детей грудного и раннего возраста, лиц пожилого возраста и больных.

➤ Заболевания пищевого происхождения являются препятствием для экономического развития, поскольку они создают нагрузку на системы здравоохранения и наносят урон национальной экономике, туризму и торговле.

➤ Сегодня цепи поставок продуктов питания носят международный характер. Эффективное сотрудничество между правительствами стран, производителями и потребителями продуктов питания способствует обеспечению безопасности пищевых продуктов.

²www.google.com

2.2. Вопросы безопасности питания туристов в гастрономических турах

В эру экономической глобализации и мобильности, туризм является быстро растущей индустрией в мире. Поддержка существующего строя является объективным доказательством национальной туристской политики. В развитии туризма существенную роль занимают потребительские возможности туристов. Предоставляемые услуги туристам, должны отвечать требованиям здравоохранения, несмотря на трудности в распределении ресурсов и охраны окружающей среды, определяя равномерное развитие.

В соответствии с утвержденной Программой развития туризма в Республике Узбекистан, до 2021 года на развитие туристических услуг в сельской местности будет направлено около 15,8 миллиона долларов. Предполагается разработка и внедрение четырнадцати туристических маршрутов в сельской местности во всех регионах республики "на основе создания современных туристических ресурсов аграрного, экологического, медицинско-рекреационного, спортивно-оздоровительного туризма, организации туров по сельской местности республики для не менее пятисот тысяч туристов ежегодно". Кроме того, будут построены восемь гостиниц, кемпинги, мотели, созданы туристические зоны на объектах культурно-исторического наследия. За прошедшие годы в Узбекистане подписано сорок пять межправительственных, сорок четыре региональных и семнадцать ведомственных договоров в области международного сотрудничества в сфере туризма.

Принятыми программами предусмотрено освоение более \$260 млн. долларов в рамках реализации 484 проектов с привлечением средств инициаторов проектов (119 млн. долларов), кредитов коммерческих банков (88 млн. долларов), средств госбюджета (26 млн. долларов)³, иностранных инвестиций и грантов (29 млн. долларов) и др.

В настоящее время Узбекистан становится все более привлекательным для любителей экстремального отдыха, бизнесменов, ученых, спортсменов, а также для людей

³Карл Уильям. Индустрия питания и экономический анализ отрасли. -М.: Экономика, 1999, -247 с.

интересующихся историей и сегодняшним днем стран, расположенных на Великом Шелковом пути.

Среди стран, генерирующих основные потоки туристов в Узбекистан, эксперты национальной туристской администрации называют туристские рынки Германии, Франции, Италии, Японии и России.

В Узбекистане, кроме всемирно известных исторических объектов в Бухаре, Самарканде, Хиве и других городах, существует ряд древних, но неизвестных пока древних памятников. Кроме того, республика имеет большой потенциал для развития экологического и гастрономического туризма.

Развитие туристской инфраструктуры и предпринимательская активность в сфере туризма способствовали росту объемов оказанных услуг в отрасли. Так, в 2014 году по сравнению с 2013 годом туристские услуги в Узбекистане выросли на 16%

Кроме того, в Узбекистане созданы благоприятные условия для субъектов предпринимательства и бизнеса, занимающихся оказанием туристских услуг. На сегодняшний день доля частного бизнеса в структуре туристского потока и общего объема туристских услуг составляет 90%.

Увеличение объема предоставляемых туристических услуг напрямую связано с увеличением потребительских расходов населения Узбекистана.

Сравнение потребительских расходов Узбекистана в 2015 году⁴ и стран соседей показывает, что потребительские расходы Узбекистана были больше, чем потребительские расходы Таджикистана (10.1 млрд. долларов), потребительские расходы Киргизстана (8.1 млрд. долларов), потребительские расходы Туркмении (7.7 млрд. долларов), но были меньше, чем потребительские расходы Казахстана (131.5 млрд. долларов). Потребительские расходы на душу населения в Узбекистане были больше, чем потребительские расходы на душу населения в Таджикистане (1228.7 долларов), но были меньше, чем потребительские расходы на душу населения в Казахстане (7998.8 долларов), потребительские расходы на душу населения в Туркмении

⁴www.eda-server.ru

(1476.9 долларов), потребительские расходы на душу населения в Киргизстане (1468.1 долларом).

Анализ потребительских расходов Узбекистана показал, что на период 2001-2013 гг. они увеличились на 34.4 млрд. долларов или в 5.6 раза до 41.8 млрд. долларов; изменение произошло на 1.1 млрд. долларов за счет увеличения населения Узбекистана на 3.8 млн. чел., а также на 33.3 млрд. долларов благодаря увеличению показателя потребительских расходов на душу населения в Узбекистане на 1149.5 долларов. Среднегодовой прирост потребительских расходов Узбекистана составил 2.9 млрд. долларов или 38.7%. Доля в мире выросла на 0.045%. Доля в Азии увеличилась на 0.14%. Доля в Центральной Азии сократилась на 3.8%⁵.

На протяжении 2001-2013 гг. потребительские расходы на душу населения в Узбекистане выросли на 1149.5 долларов или в 4.9 раза до 1443.9 долларов. Среднегодовой прирост потребительских расходов на душу населения в Узбекистане составил 95.8 долларов или 32.5%.

Изменение потребительских расходов Узбекистана описывается линейной корреляционно-регрессионной моделью:

$$y=3.601x-7208.607,$$

где y - расчетное значение потребительских расходов Узбекистана, x - год.

Коэффициент корреляции = 0.989.

Коэффициент детерминации = 0.979, что указывает на адекватность модели.

Как нам известно, к проблемам развития туризма можно отнести недостаточное внимание предприятий туризма к развитию различных видов туризма и внутреннего туризма в стране, пассивность в увеличении объемов обслуживания внутренних туристов. Сегодня есть возможности развивать винный, гастрономический и другие виды туризма, пользующиеся спросом среди потребителей. К примеру, очень выгодно комбинировать туры для гурманов с другим видами туризма, как-то: с этнографическим, религиозным, экскурсионно-познавательным. Ведь не будет же турист постоянно лишь трапезничать, а он должен знакомиться с укладом и бытом

населения, с их традициями и обрядами связанных с национальной кухней, кухонной утварью, интерьером ресторанов, посетить наиболее интересные тематические музеи. Т.е. потребности туристов безграничны, соответственно необходимо их оценить и удовлетворить максимально. К тому же от этих мероприятий получают доход как турпредприятия, так и сами туристы.

Опыт организации гастрономических туров показал, что наиболее перспективными и притягательными туристско-кулинарными регионами являются те, которые могут предоставить туристу интересную историческую ретроспективу питания народа. Лидером в данном сегменте туристского рынка являются Франция, Италия, Швейцария, США, Китай, Япония, ЮАР и многие другие.

Что касается перспектив развития гастрономического туризма в Узбекистане, очень трудно делать прогнозы, поскольку и туристская отрасль, и индустрия питания страны только на этапе развития. Но сегодня ощущается целесообразность восстановления контактов между двумя комплексами, туризмом и питанием, и как следствие этого начать процесс «конструирования» каркаса для новой системы взаимоотношений в рассматриваемой сфере, который должен найти отражение в виде принятия ряда нормативно-правовых документов, в создании соответствующих координационных органов. Сегодня на первом плане стоит задача выполнения соглашений по вопросам туризма и питания, придания большего динамизма этой работе, поиску и апробации новых, более эффективных форм и методов сотрудничества, направленных на достижение конкретных позитивных результатов.

Для того чтобы не только сохранить положительные тенденции в развитии туризма, но и поступательно развиваться в дальнейшем, необходимо объединить усилия двух отраслей (туризма и общественного питания) по поиску наиболее оптимальных структур управления кулинарным туризмом, созданию правовой и нормативной базы, более эффективному использованию образовательного и научного потенциала отрасли и т.д.

Кулинарное наследие составляет часть туристского опыта. Кроме того, существует путь более углубленного изучения традиционной кухни в понимании и интерпретации социальных, культурных, коммерческих, технологических, экономических и оздоровительных контекстах. Также следует отметить, что аспект

питания в туризме имеет выраженный этногеографический подход, поскольку пища интересует туриста не столько с точки зрения технологии ее приготовления, а как явление бытовой культуры, развивающейся в определенных географических условиях. Национальная кухня находится в тесной взаимосвязи с другими аспектами жизни, которые отражают взаимоотношения людей в обществе, нормы и формы поведения, традиционные для данной нации. Поэтому в настоящее время возникает необходимость исследования влияния системы местного питания и кулинарных традиций на развитие туризма.

Создание необходимых условий для оценки возможностей и удовлетворения потребностей людей в полноценном питании туристов, повышение качества обслуживания и предоставление дополнительных услуг предприятиями общественного питания – важнейшие социально-экономические задачи государства.

Следует отметить, что гастрономический туризм является одним из наиболее интересных и познавательных видов туризма, который является важным средством углубления интеграционных процессов между странами мира. Основное значение в его развитии имеет подготовка высококвалифицированных кадров, способных в условиях рынка придать новый импульс развитию этой динамичной отрасли.

Организация безопасного питания туристов в приключенческом и экологическом туризме складывается из⁶:

- 1) определения энергетических затрат туристов и расчёта калорийности питания;
- 2) определения вкусовых предпочтений туристов;
- 3) разработки режима питания;
- 4) разработки типового меню;
- 5) расчета необходимого количества продуктов (раскладки);
- 6) расчета необходимого количества кухонного снаряжения (кухонная посуда, топливо и печи, емкости для отходов, моющие средства), столового белья и посуды.

Следует помнить, что качественное питание - залог не только качества обслуживания в целом, но и безопасности туристов. Например, характерное для активного передвижения по пересеченной

местности обильное потоотделение приводит к потере микроэлементов с потом. В ледниковой воде, которую пьют туристы из горных рек, практически отсутствуют микроэлементы, поэтому организм испытывает недостаток кальция, который, в свою очередь, ведет к истончению костей, эмали зубов и т.д. Поэтому при значительных нагрузках (например, спуске по горному склону, тропе) риск перелома ног возрастает многократно.

При определении энергетических затрат туристов и расчета калорийности питания необходимо руководствоваться рекомендациями Медицинской комиссии УИАА (Международной федерации альпинизма) и спортивных диетологов⁷.

Прежде всего нужно отметить, что чувства голода и сытости, которыми руководствуются многие в обычных условиях питания в городе, - некорректные индикаторы потребности в питании в горах, особенно на фоне усталости.

На больших высотах потеря аппетита - обычное явление. Более того, научно установлено, что чувство жажды турист начинает испытывать в момент, когда дефицит воды в организме уже достиг 2 л.

По данным Медицинской комиссии УИАА, энергетические потери во время восхождения находятся на уровне 6 ккал/кг веса/ч без рюкзака и свыше 9 ккал/кг/ч с рюкзаком весом 20 кг. Таким образом, горовосходителю весом 80 кг, работающему на маршруте 10 ч в день, необходимо 4800 ккал в день - только для покрытия энергетических потерь. Для сравнения: энергетическая потребность менеджера, занятого умственным трудом, - не более 2200 ккал в день. Очевидно, что в условиях обычного режима и рациона питания покрыть эту потребность невозможно. Более того, усвояемость отдельных макроэлементов (белков, углеводов, жиров) во время разового приема пищи также не беспредельна. Вот почему после тяжелого восхождения, перехода для восстановления энергозатрат необходимо от 24 до 36 ч. День отдыха между восхождениями и усиленное питание с большим количеством белков необходимы в любом случае, даже если туристы не устали.

После определения количества необходимой туристам энергии можно перейти к определению ее источников. Среди макроэлементов

⁷www.wto-marketing.ru

питания наибольшее значение имеют следующие (в порядке уменьшения значимости).

Углеводы - наиболее важный источник энергии в путешествии. Организм получает энергию из углеводов в 3 раза быстрее и с меньшими затратами кислорода, чем жиров. Более половины рациона туриста должно состоять из углеводов. Их необходимо потреблять каждые 2 ч для стабилизации формы (уровня глюкозы в крови), самочувствия. При этом углеводы должны быть в легкоусвояемой форме, чтобы не перегружать желудок. Наилучшие источники углеводов - сухофрукты, сахар, шоколад, бисквиты и др.

Жиры - также важный компонент питания, однако менее ценный, в качестве источника энергии по причине больших затрат времени и калорий на усвоение. Кроме того, для получения энергии из жиров организм тратит много воды. Количество же калорий, получаемых с жирами, не должно превышать 30-35 % дневного рациона. Поэтому нет особой необходимости принимать их целенаправленно - большая часть продуктов и блюд содержит жиры. Источники жиров - грудинка, колбаса и другие копчености.

Белок - очень важен для поддержания и улучшения физической формы. Необходимо обратить внимание на сбалансированное сочетание растительных и животных белков. К сожалению, вегетарианский рацион не покрывает потребности организма в незаменимых аминокислотах. Поэтому выход можно найти в дополнительном их приеме в таблетированном виде. Количество калорий, получаемых с белками, не должно превышать 10-20 %⁸. Источники белков - мясо, яйца, молоко, сыр, некоторые овощи, орехи и др.

Витамины регулируют деятельность систем организма и защищают его. Они поступают вместе со свежей пищей. Однако витаминная поддержка в виде мульти витаминных комплексов абсолютно необходима в период несбалансированного питания, витаминного дефицита, при приеме пищи с низким их содержанием (консервированные продукты), в период экспедиций продолжительностью свыше недели.

Вода выполняет многие важные функции в организме, в том числе регуляцию сердечной деятельности. Тяжелая работа на холоде

⁸ www.four.uz

и в высокогорье вызывает потерю более 2 л воды в час. Вода выделяется также при мочеиспускании, потоотделении, дыхании, но особенно во время диареи (потери составляют более 8 л в день), а также при «горной болезни». Потери воды должны своевременно возмещаться, иначе восходитель подвергается риску заболевания сердечными расстройствами, такими, как тромбофлебит, сердечная недостаточность. Поэтому гид должен настаивать на том, чтобы в рюкзаках туристов на маршруте всегда был термос с жидкостью для питья (чай, витаминные напитки и т.д.). Микроэлементы важны, как строительный материал для костей, зубов, гормонов, энзимов, гемоглобина, соблюдения электролитического баланса в организме. Поскольку в большинстве случаев ледниковая вода не содержит микроэлементов, то происходит их активное «вымывание» из организма, что приводит к дефициту последних (особенно кальция). В результате среди отечественных горвосходителей часто наблюдаются травмы коленных суставов, истончение костей и зубов. Дополнительный прием препаратов кальция (хотя бы глюконата кальция) позволяет избежать этого.

Клетчатка полезна для желудка и пищеварения, особенно в высокогорье и в период перестройки организма на новый для него режим питания в путешествии. Однако ее не рекомендуют в высокогорных путешествиях, так как она ведет к усилению газообразования и развитию высотного метеоризма.

Вкусовые добавки (соусы - майонез, кетчуп, горчица, хрен и т.д., приправы - хмели-сунели, майоран, перец и т.д., а также чеснок и лук) усиливают аппетит, что очень важно в период его временной потери при акклиматизации. А некоторые овощи (перец, чеснок, лук) являются прекрасным профилактическим средством против многих болезней. Кроме того, чеснок тормозит развитие болезнетворных микроорганизмов и способствует уменьшению газообразования. Необходимо помнить, что предпочтения в пище очень часто меняются в условиях высоты и по мере приобретения опыта путешествий.

Примерное типовое трехдневное меню (табл.1) было взято и практики организации питания немецких туристов в туре по Узбекистану.

Примерное типовое трехдневное меню⁹

Типовое трехдневное меню	День 1	День 2	День 3
Завтрак	Мюсли с молоком Бутерброды с паплетом Чай, кофе, мед, печенье	Макароны с сыром Бутерброды с копченой колбасой Какао, мед, печенье	Овсяная каша с сухофруктами Яйца отварные Сэндвичи с сыром Чай, кофе, мед, печенье
Обед	Салат из свежих овощей Борщ Макароны по-флотски Кисель	Салат из морепродуктов Суп Рис отварной с мясом Кофе с молоком	Салат из зеленого горошка Харчо Картофель жареный Компот из сухофруктов
Ужин	Картофель отварной с мясом Консервированные ананасы	Яичница с грудкой Компот из консервированных персиков	Овощи тушеные с мясом Кисель

Перед составлением меню необходимо уточнить вкусовые пристрастия туристов. Например, гречневая каша очень популярна среди русских туристов и неприемлема для немецких туристов (в Германии гречневой крупой откармливают свиней). Необходимо иметь варианты специального меню для вегетарианцев, искусственный заменитель сахара для диабетиков и т.д. Следует обратить внимание на использование в ланч - пакетах продуктов в индивидуальной расфасовке и заводской упаковке.

2.3. Мероприятия по обеспечению безопасности питания туристов

Развитие туризма в Узбекистане набирает обороты, ситуация в данном сегменте экономики улучшается с каждым днем, растёт интерес как иностранных, так и отечественных туристов на туристские услуги в стране. Помимо уже развитых в республике видов туризма, как пешеходный, горный, познавательный, перспективным, является развитие гастрономического туризма, поскольку страна обладает богатыми традициями и обычаями в области кулинарии. И на сегодняшний день актуальным остается вопрос обеспечения безопасности питания туристов в период своего

⁹www.tour.uz

путешествия. Необходимость обеспечения безопасности питания и в целом жизни туристов подтверждают следующие факты.

Основные факты обеспечения безопасности питания туристов:

➤ Доступ туристов к достаточному количеству безопасных и питательных продуктов питания является важнейшим фактором для поддержания жизни и укрепления здоровья туристов.

➤ Небезопасные продукты питания, содержащие болезнетворные бактерии, вирусы, паразитов или вредные химические вещества, являются причиной более 200 заболеваний от диареи до онкологических заболеваний.

➤ По оценкам специалистов¹⁰, от болезней пищевого и водного происхождения, сопровождающихся диареей, ежегодно умирает 2 миллиона человек, многие из которых дети.

➤ Вопросы безопасности пищевых продуктов, питания и продовольственной безопасности неразрывно связаны. Небезопасные продукты питания порождают порочный круг болезней и недостаточности питания, что особенно затрагивает детей грудного и раннего возраста, лиц пожилого возраста и больных.

➤ Заболевания пищевого происхождения являются препятствием для экономического развития, поскольку они создают нагрузку на системы здравоохранения и наносят урон национальной экономике, туризму и торговле.

➤ Сегодня цепи поставок продуктов питания носят международный характер. Эффективное сотрудничество между правительствами стран, производителями и потребителями продуктов питания способствует обеспечению безопасности пищевых продуктов.

В целях обеспечения безопасности питания туристов, мы считаем необходимым изучить основные заболевания пищевого происхождения и их причины. Как правило, заболевания пищевого происхождения — это инфекционные заболевания или интоксикации, вызванные бактериями, вирусами или химическими веществами, попадающими в организм через зараженную воду или пищу.

Возбудители заболеваний пищевого происхождения могут вызывать острую диарею или истощающие организм инфекции, включая менингит. Химические вещества могут приводить к острому

¹⁰www.google.com

отравлению или хроническим заболеваниям, таким как рак. Заболевания пищевого происхождения могут стать причиной долгосрочной инвалидности и смерти. К видам небезопасных продуктов питания относятся сырая пища животного происхождения, фрукты и овощи, загрязненные фекалиями, а также сырые моллюски, содержащие морские биотоксины.

Бактерии: Salmonella, Campylobacter и энтерогеморрагический штамм кишечной палочки Escherichiacoli¹¹ — одни из наиболее распространенных возбудителей заболеваний пищевого происхождения, от которых ежегодно страдают миллионы людей. В некоторых случаях заболевания, вызванные этими возбудителями, носят тяжелый характер и заканчиваются смертельным исходом. Основным средством лечения бактериальных инфекций являются противомикробные препараты, например, антибиотики. Тем не менее их нерациональное и неправильное использование в медицине и ветеринарии привело к возникновению и распространению резистентных бактерий, что сделало использование антибиотиков неэффективным для лечения инфекционных болезней человека и животных. Резистентные бактерии попадают в пищевую цепь посредством животных (например, Salmonella попадает в пищевую цепь через кур). Резистентность бактерий к противомикробным препаратам является одной из главных угроз для современной медицины.

Вирусы: Норовирусные инфекции сопровождаются тошнотой, сильной рвотой, водянистой диареей и болью в брюшной полости. Вирус гепатита А может привести к долгосрочному поражению печени и обычно распространяется через сырые или не прошедшие достаточную термическую обработку морепродукты или зараженные фрукты и овощи. Часто источниками заражения являются инфицированные вирусом лица, работающие с продуктами питания.

Паразиты: Некоторые паразиты, такие как трематоды рыб, передаются только с продуктами питания. Другие же, например, Echinococcus spp., могут передаваться человеку через продукты питания или контакт с животными. Прочие паразиты, такие как Ascaris, Cryptosporidium, Entamoebahistolytica или Giardia, попадают в

¹¹www.cokingbook.ru

пищевую цепь через воду или почву и могут инфицировать сырые овощи и фрукты.

*Химические вещества*¹²: Наибольшую угрозу для здоровья представляют токсины природного происхождения и вещества, загрязняющие окружающую среду. К токсинам природного происхождения относятся микотоксины, морские биотоксины, цианогенные гликозиды и токсины, которые содержатся в ядовитых грибах. Тяжелые металлы, такие как свинец, кадмий и ртуть, приводят к поражениям нервной системы и почек. Заражение продуктов питания тяжелыми металлами происходит, главным образом, в результате загрязнения ими воздуха, почвы и воды.

Мы считаем, что наличие безопасных продуктов питания содействует развитию национальной экономики, и туризма в том числе, способствует обеспечению продовольственной безопасности и безопасности питания туристов, и является одним из факторов устойчивого развития.

Развитие туризма в республике приводит к увеличению числа людей, покупающих и употребляющих в пищу продукты питания, приготовленные в ресторанах, гостиницах и других предприятиях общественного питания. В условиях глобализации растет спрос на все более широкий спектр продуктов питания, что привело к усложнению и удлинению глобальной продовольственной цепочки. В целях удовлетворения этого спроса происходит повышение интенсивности и объемов промышленного производства в секторах растениеводства и животноводства, что создает как новые возможности, так и новые угрозы в том, что касается безопасности продуктов питания. По прогнозам, изменение климата также будет оказывать влияние на безопасность продуктов питания, поскольку по мере изменения температуры будет меняться характер и уровень рисков в сфере безопасности пищевых продуктов на этапах производства, хранения и сбыта пищевой продукции.

В свете этих проблем на производителей продуктов питания и работников пищевой промышленности ложится дополнительная ответственность по обеспечению безопасности продуктов питания как населения так и туристов. В условиях, при которых потоки продукции перемещаются с большой скоростью и на большие

¹²www.who.int/foodsafety

расстояния, местные инциденты могут быстро разрастаться до международных чрезвычайных ситуаций.

Сегодня каждый из нас может внести свой вклад в обеспечение безопасности питания туристов и населения. Далее рекомендуем мероприятия по обеспечению туристов безопасным питанием.

1. Предприятия питания, гостиница и рестораны должны создать и поддерживать надлежащую инфраструктуру обеспечения безопасности питания туристов (например, лаборатории) в целях принятия ответных мер и управления рисками в области безопасности продуктов питания на всем протяжении продовольственной цепочки.

2. Кроме того, способствовать межсекторному сотрудничеству в целях совершенствования оказания услуг питания туристам, и способности к совместным действиям между такими секторами, как Ассоциация поваров Узбекистан, Госкомтуризм, органы здравоохранения, охрана здоровья животных, сельское хозяйство и т.д.

3. Включить вопросы безопасности питания туристов в более широкие программы в области туризма и продовольствия (например, проводить семинары, международные конференции, круглые столы).

4. Вести информационно-пропагандистскую работу в поддержку признания безопасности продуктов питания в качестве важной составляющей безопасности туристов и включения вопросов безопасности питания во все национальные программы и мероприятия в соответствии с Международными медико-санитарными правилами¹³.

В настоящее время постоянно возникают новые угрозы безопасности питания туристов. Изменения в технологии производства пищи в отелях и ресторанах, в их количестве и порядке потребления; изменения окружающей среды; бактериальная резистентность — все эти факторы создают проблемы обеспечения безопасным питанием туристов и развития туризма. Активизация передвижения туристов и торговля усиливают вероятность международного распространения небезопасных продуктов.

Поскольку источники снабжения наших пищевых продуктов во все большей степени глобализируются, все более и более очевидной

¹³www.uzbektourism.uz

становится необходимость укрепления систем безопасности пищевых продуктов внутри республики и в отношениях между всеми странами.

2.4. Роль Ассоциации поваров Узбекистана в разработке гастрономических туров

Интерес к кулинарным путешествиям растет с каждым годом. Наибольшее распространение они получили в Великобритании и Перу. Из года в год увеличивается количество стран, где проложены гастротуристические маршруты. Такая заинтересованность в гастрономических турах объясняется не только тем, что наскучил обычный туризм.

Люди отдают предпочтение этому виду отдыха, поскольку, зачастую, устали от продуктов-полуфабрикатов, потому что они хотят полакомиться любимым яством «в оригинале». Это сравнимо тому, что слушать всю жизнь джаз в записи и однажды попасть на живой концерт.

Понятно, что в первую очередь гастрономический туризм интересен истинным гурманам, для которых хорошее блюдо – что-то большее, чем просто еда.

Во-вторых, гастрономические путешествия привлекают людей, чей бизнес непосредственно связан с приготовлением и употреблением пищи – рестораторы, сомелье, дегустаторы, ресторанные критики. Эти люди отправляются в гастротур, чтобы повысить уровень профессиональных знаний, почерпнуть новое и набраться опыта. Тем более, что программа многих гастрономических путешествий предусматривает мастер-классы от лучших шев-поваров, которые с удовольствием делятся секретами приготовления того или иного блюда.

И, наконец, также преследуя профессиональные цели, отправляются в кулинарные путешествия представители туристических компаний, стремящихся расширить свой бизнес и начать продавать гастрономические туры.

Гастротуры делятся на два вида: сельские (так называемые, «зеленые») и городские. Их принципиальное отличие заключается в том, что, отправляясь, в сельскую местность турист стремится попробовать экологически чистый продукт, без каких-либо добавок.

Например, «зеленые» туры предлагают сбор дикорастущих ягод в лесу, овощей и фруктов на фермах, охоту на трюфеля или прогулку по дорогам виноделия.

Городской же гастротур может включать в себя посещение кондитерской фабрики или маленького колбасного цеха и рестораника при нем, где из выпускаемой на фабрике или в цеху продукции готовится деликатесное блюдо.

Кроме того, существуют туры, которые знакомят не с различными блюдами в одной местности, а с одним блюдом в разных местностях. Это весьма знаменитые французские, болгарские винные туры, предлагающие прогулки по виноградникам, сбор винограда, дегустацию вин.

Сырные туры в Голландию, Швейцарию, Италию, где можно отведать сорта лучших сыров, посетить сырную ярмарку.

Пивные туры по Германии, Австрии, Чехии, Бельгии запомнятся любителям пенного напитка не только его разнообразием, но и посещением пивоварен, знаменитых пивных баров и фестивалей.

Следует отметить, что практически любая страна имеет потенциал для развития у себя гастротуризма, ведь в каждой стране своя неповторимая национальная кухня, свои традиции гостеприимства.

Так, в Японию туристам предлагается под руководством гастрогида купить продукты для суши, которые потом будут приготовлены на глазах путешественника лучшими поварами¹⁴.

Паста – казалось бы, вполне обычная еда, которая распространена далеко за пределами Италии, однако в кулинарном путешествии турист, стараясь постичь тайну вкуса этого блюда, пробует множество ее видов, сравнивает пасту, приготовленную по одной и той же рецептуре, но разными поварами.

В Узбекистане гастрономический туризм пока не особо развит: нет продуманных гастрономических маршрутов. Однако и у нас все больше людей осознают перспективность этого направления турбизнеса. Безусловно, национальная кухня любого народа основывается на его экономике, на тех продуктах, которыми богата его земля. Узбекистан обладает богатыми возможностями. Здесь широко развиты животноводство, птицеводство, пчеловодство.

¹⁴www.uzgate.com

Собирают богатые урожаи пшеницы, риса, кукурузы, ячменя, бобовых (маша, фасоли, нухата (гороха) и сои). Благодаря теплomu климату здесь растет большое разнообразие фруктов, овощей, винограда и бахчевых, а также цитрусовых, зелени, ягод и орехов.

Как известно, кулинария относится к отрасли прикладного искусства. Ее истоки уходят в глубь веков. За тысячелетнюю историю в узбекской кулинарии сложились свои специфические особенности, национальный колорит и своеобразные жанры. Ознакомление с этими результатами народного творчества представляет большой исторический и культурный интерес.

Ассоциация поваров Узбекистана организывает ежегодные конкурсы для поваров, кассобов и среди предприятий общественного питания. На примере узбекской кулинарии мы наблюдаем такие особые жанры как яхнапаз (жанр и специальность по созданию холодных закусок); оппаз (жанр и специальность по приготовлению супов, шурпы и различных вторых блюд); каобпаз (жанр и специальность по приготовлению разновидностей шашлыка); паловпаз (жанр и специальность по приготовлению различных вариантов плова); сомсапаз (жанр и специальность по приготовлению самсы - различных печеных пирожков); нонпаз или нонвой (жанр и специальность по выпечке различных видов лепешек); шакарпаз или кандолатчи (жанр и специальность по приготовлению сладостей) и т. п.

За свою многовековую историю наш народ накопил богатый опыт обработки различных пищевых продуктов и приготовления десятков и сотен неповторимых блюд и деликатесов, рецепты которых дошли до наших дней.

Блюда приготавливали из овощей и фруктов, на парном, пресном молоке или с добавлением кислого молока (катыка) и сметаны (каймака), из яиц, мяса крупного рогатого и мелкого скота, домашней птицы и дичи, из муки, риса, маша, нухата (гороха) и других круп. Это и салаты, и мясные, овощные холодные закуски, и супы, и густые блюда, и мучные изделия, и сладости. Их рецепт иногда простой, состоящий из сочетания одного-двух продуктов, а часто очень сложный, объединяющий и довольно рационально сочетающий гамму вкусовых качеств, аромат десятка и более продуктовых компонентов, приправ и специй.

Для приготовления вкусных и ароматных блюд большое значение имеет применение разнообразных пряностей, специй и зелени. В узбекской кухне применяются такие специи, как зира (буниумперсикум), зирк (барбарис), красный стручковый перец в свежем, сушеном и молотом виде, черный перец (молотый и горошек), кориандр (семена кинзы), лавровый лист, корица, бадьян I др. Из зелени укроп, петрушка, сельдерей, кинза, зеленый лук зелень чеснока, мята, веточки и листья райхана (садового базилика), а также жамбила (тимьяна). Из овощей как основные ингредиенты и как специи, обеспечивающие остроту и аромат, применяются чеснок, лук, редис и редька. Такую же роль играют следующие фрукты: айва, зерна кислого граната, свежая и сушеная слива, и алыча, а также изюм.

Своеобразие и специфические особенности узбекской кухни сводятся, таким образом, к следующему: а) климатические условия края; б) щедрость земли узбекской, которая дарит самые разнообразные продукты питания; в) своеобразие многовековых бытовых традиций народа; г) взаимообогащение и ассимиляция кулинарных достижений разных народов, проживающих как на территории Узбекистана, так и по соседству с ним; д) не только научный, но и эмпирический характер приготовления блюд, базирующийся на многовековом опыте народных кулинаров, который передавался из поколения в поколение. Что касается технологии приготовления продуктов, то здесь наблюдаются два основных процесса. Первый процесс - это приготовление блюд без применения огня, состоит из соления, квашения, маринования, сушки на солнце, вяления в тени, соединения измельченных овощей и фруктов (к примеру, приготовление салатов) и т. д. Второй процесс - это приготовление блюд с применением огня, то есть тепловая обработка, состоит из шести основных способов и многих приемов¹⁵.

С точки зрения гастрономического туризма Узбекистан имеет прекрасные возможности по привлечению туристов со всего мира. Главное в этом вопросе профессионализм принимающей стороны. Заявленная программа должна выдерживаться на 100%. Также важна предварительная информация для туристов, чтобы они имели представление об общей культуре страны, традициях и обычаях. Для

¹⁵ www.gastrotur.ru

разработки подобных туров надо привлекать профессионалов в области гастрономии, кулинарии, вина и ресторанного бизнеса. Также надо учитывать, что туристы, которые приедут в гастрономический тур весьма отличаются по типу поведения от туристов, приезжающих в культурно-познавательный тур, или скажем «экстремали». В частности, гиды должны иметь достаточную подготовку в области национальной кухни.

В настоящее время многие туристические направления строят сегодня свои маркетинговые стратегии на основе гастрономического туризма. Мы предлагаем следующие мероприятия в области маркетинга и продвижения гастрономического туризма, разработанные совместно с Ассоциацией поваров Узбекистана:

1. Использование новых моделей сотрудничества государства и частного бизнеса в целях продвижения бренда гастрономического туризма на международном уровне;

2. Сотрудничество с поварами и местными производителями в целях сохранения гастрономических знаний и содействия развитию данного туристического направления;

3. Проявление инициативного подхода к созданию имиджа во всех основных каналах СМИ, туристских гидах, гастрономических блогах и социальных сетях;

4. Развитие экспорта продуктов и напитков и создание сети ресторанов высокого качества за границей;

5. Проведение честной и достоверной политики в сфере маркетинга, формирующей реалистические ожидания¹⁶.

2.5. Рекомендации АПУ по предупреждению заболеваний пищевого происхождения

Как правило, заболевания пищевого происхождения — это инфекционные заболевания или интоксикации, вызванные бактериями, вирусами или химическими веществами, попадающими в организм через зараженную воду или пищу.

Возбудители заболеваний пищевого происхождения могут вызывать острую диарею или истощающие организм инфекции, включая менингит. Химические вещества могут приводить к острому отравлению или хроническим заболеваниям, таким как рак.

¹⁶www.chefs.uz

Заболевания пищевого происхождения могут стать причиной долгосрочной инвалидности и смерти. К видам небезопасных продуктов питания относятся сырая пища животного происхождения, фрукты и овощи, загрязненные фекалиями, а также сырые моллюски, содержащие морские биотоксины.

За 50 лет Комиссия Кодекс Алиментариус¹⁷ приняла несколько сотен международных стандартов в области безопасности пищевых продуктов и питания для защиты здоровья потребителей и обеспечения справедливого порядка в торговле пищевыми продуктами.

В 2008 году произошел один из самых значительных инцидентов в области безопасности пищевых продуктов за всю историю существования Кодекса, который встревожил потребителей во всем мире. В Китае заболело несколько тысяч детей в результате употребления загрязненной меламином детской смеси. Высокие уровни содержания меламина в пищевых продуктах могут приводить к развитию почечной недостаточности и даже к смерти. После обнаружения испорченной детской смеси импортные продукты, загрязненные меламином, были обнаружены и в других странах.

Установление международных стандартов в области безопасности пищевых продуктов

ВОЗ незамедлительно приняла меры. Организация проинформировала все свои государства-члены об этом событии, регулярно предоставляла обновленные сведения о причастных к этому событию продуктах и их распределении и вместе с ФАО (Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН) созвала специальное совещание экспертов. Участники этого совещания, состоявшегося в декабре 2008 года, оценили риски, связанные с поглощением этого химического вещества, и определили безопасный уровень ежедневного поглощения меламина. В 2010 году на основе результатов этого совещания Комиссия Кодекс Алиментариус - программа ООН по установлению стандартов на пищевые продукты, созданная ВОЗ и ФАО в 1963 году, приняла стандарт на максимальный уровень содержания меламина в сухой детской смеси и других пищевых продуктах.

Инцидент с меламином свидетельствует о необходимости

¹⁷www.who.int/foodsafety

разработки международных стандартов в области безопасности пищевых продуктов и питания на основе надежных научных оценок. Этот пример также показал, что система Кодекса позволяет международному сообществу быстро реагировать на неожиданные новые события, оказывающие воздействие на здоровье и/или международную торговлю.

Целью Кодекса является защита здоровья потребителей и обеспечение справедливого порядка в торговле пищевыми продуктами. Свод стандартов на пищевые продукты Комиссии называется «Кодекс Алиментариус» (в переводе с латыни означает «кодекс пищевых продуктов»). В июле 2013 года Комиссия отмечает свое 50-летие. Сегодня в ее состав входят 185 государств-членов, Европейский союз и многочисленные наблюдатели из других учреждений ООН, межправительственных организаций и гражданского общества.

«Улучшение безопасности пищевых продуктов и содержания питательных веществ в интересах здоровья всех людей в глобализованном мире продолжает оставаться задачей для правительств всех стран мира, – заявил д-р КазуакиМиягишима (KazuakiMiyagishima), директор Департамента ВОЗ по безопасности пищевых продуктов и зоонозам. – Кодекс представляет собой транспарентный международный форум для обеспечения консенсуса в отношении стандартов в области безопасности пищевых продуктов, который открыт не только для национальных органов, регулирующих пищевые продукты, но и для потребителей, ученых и производителей пищевых продуктов, представляющих гражданское общество»¹⁸.

Со времени своего создания Комиссия приняла несколько сотен стандартов, ставших критически важными инструментами для защиты потребителей от угроз, связанных с пищевыми продуктами. Стандарты обеспечивают качество и питательную ценность пищевых продуктов, предоставляют потребителям соответствующую информацию с помощью маркировки, а также позволяют предотвратить торговые конфликты. В последнее время Комиссия занималась проблемами, связанными с присутствием афлатоксинов в инжире, ртути в тунце и пестицидов в различных сельскохозяйственных культурах, а также вопросами борьбы с

¹⁸www.who.int/foodsafety

вирусами в пищевых продуктах и возрастающими проблемами в области общественного здравоохранения, которые представляют неинфекционные заболевания, связанные с питанием. Для предотвращения загрязнения пищевых продуктов в самом источнике Кодекс также разрабатывает Кодексы практики для безопасного производства пищевых продуктов, входящих в корм для животных.

Стандарты Кодекса основаны на научных данных, предоставляемых совещаниями независимых экспертов, такими, например, как совещание по меламину. Ряд давно работающих комитетов рассматривают различные аспекты безопасности пищевых продуктов и питания, а Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA), например, является одним из самых первых комитетов экспертов ВОЗ, регулярно проводящих свои совещания с 1956 года.

«По просьбе государств-членов, регистрируемой в Комитете Кодекса, мы можем обратиться к ФАО и ВОЗ за технической консультацией, — объясняет г-н Санджай Дейв (SanjayDave), председатель Комиссии Кодекс Алиментариус. — Затем ВОЗ и ФАО проводят совещание независимых международных экспертов для оценки всех имеющихся фактических данных и предоставления рекомендаций на рассмотрение соответствующему Комитету Кодекса. На основе этих рекомендаций и в соответствии с установленными Процедурами Кодекса Комиссия принимает стандарт Кодекса»¹⁹.

Хотя стандарты Кодекса не являются обязательными, они получили статус международных критериев безопасности пищевых продуктов в соответствии с Соглашением Всемирной торговой организации (ВТО) о применении санитарных и фитосанитарных мер 1995 года. Это существенно повысило глобальную значимость стандартов, которые неоднократно использовались ВТО для определения решения при рассмотрении торговых конфликтов²⁰.

2.6. Требования, предъявляемые к столовой посуде и приборам при обслуживании туристов

Немаловажный фактор на предприятиях общественного питания является посуда. *Посуда* - обобщенное название предметов быта,

¹⁹ www.cda-server.ru

²⁰ www.wto.org

используемых для приготовления, приёма и хранения пищи. Вся посуда может быть разделена на несколько категорий²¹.

Вспомогательная посуда - судки для специй, салфетницы, ведерко для колотого льда, подсвечники и т.д. - иногда входит в состав больших сервизов. Однако эти предметы всегда можно приобрести отдельно. Оригинально выполненные, они станут украшением стола.

Суповые тарелки и порционные горшочки не ставят на скатерть, а обязательно на подставку - мелкую тарелку.

Зубочистки ставят на стол на специальной подставке. Сливочное масло подают на стол не в масленках, а на небольших тарелочках.

Масло заранее нарезают в виде кубиков, брусочков, шариков и т.п.

Сахарницы и тарелочки с тонко нарезанным лимоном ставятся в двух-трех местах большого стола.

Для винегретов, паптетов и салатов можно использовать вазы различных форм, но только не на ножках. Если за обедом присутствует большое количество гостей, суповые тарелки на стол не ставят.

Их держат на подсобном столике, туда же подается и миска с супом. Хозяйка по одной наполняет тарелки и передает их гостям.

К завтраку ставятся только закусочная и пирожковая тарелки. Если же подаются и мясные, и рыбные блюда, желательны две закусочные тарелки. Для яиц кладется фарфоровая или пластмассовая рюмочка и специальная ложечка. Использованный нож не кладут на скатерть. Его кладут кончиком на тарелку, или на специальную подставку для ножа.

Фарфоровая и фаянсовая посуда

Керамика и стекло — традиционные материалы для изготовления столовой посуды. Фарфоровая и фаянсовая посуда относится к группе керамических изделий.

Фарфоровая посуда хорошего качества изящна, отличается значительной прочностью и имеет снежно-белый просвечивающий черепок. При легком ударе по краю фарфорового изделия оно издает четкий продолжительный звук.

²¹www.bortmeal.org

Используемая в ресторане фарфоровая и фаянсовая посуда по своим декоративным свойствам должна соответствовать общему стилю его оформления и придавать ресторану индивидуальный характер. Поэтому необходимо применение фирменной посуды, обязательно с фирменным знаком. Для лучшей сервировки рекомендуются сервизные комплекты посуды до 40 различных наименований, изготавливаемые по специальному заказу ресторана с учетом его оформления, ассортимента блюд и т. п. В разработке эскизов сервизной посуды принимают участие художники, оформители и архитекторы, которые работали над оформлением интерьеров торгового зала ресторана. В ресторанах используется фарфоровая или фаянсовая посуда в следующем ассортименте.

Для подачи хлеба, тостов, выпеченных изделий:

- при индивидуальном обслуживании – тарелки пирожковые (диаметром 175 мм);
- при групповом – хлебницы, тарелки мелкие столовые (диаметром 240 мм).

При отсутствии специальных хлебных ваз хлеб можно положить на закусочную тарелку при групповом обслуживании и обслуживании туристов, во время фуршетов, приемов.

Для подачи холодных закусок:

- тарелки закусочные (диаметром 200 мм) - их используют также как подставки под салатники и т. п.;
- салатники квадратные (размером 240, 360, 480 и 720 см³) – для салатов, солений, маринадов, грибов и др. – от 1 до 6 порций;
- лотки, селедочницы длиной 250 и 300 мм, узкие – 100, 150 мм – для подачи рыбной гастрономии, семги, севрюги или осетрины натуральной или с гарниром, сельди, шпрот, сардин, сайры и т. д.;
- блюда овальные (длиной 350 – 400 мм) – для закусок из рыбной и мясной гастрономии, банкетных блюд (заливной осетрины, судака и т. д.);
- блюда круглые (диаметром 300 и 350 мм) – для мясных и овощных закусок, канапе и банкетных блюд; индейки, седла бараньего и др.;
- вазы (диаметром 240 мм) на низкой ножке – для фирменного салата (не менее чем на 2 – 3 порции), а также для свежих помидоров, огурцов или салатов из редиса, салата «ромэн» и др.;

➤ соусники (емкостью 100, 200 и 400 см³) – для холодных соусов или сметаны от 1 до 6 порций.

При сервировке закусочные тарелки предварительно расставляются на обеденном столе, остальные виды посуды используются для того, чтобы принести закуски из раздаточной холодной цеха к подсобному столу.

Для подачи первых блюд:

✓ чашки бульонные (емкостью 300 см³) с блюдцами – для бульонов, пореобразных супов, а также для супов с мелко нарезанным мясом или курицей и другими продуктами;

✓ тарелки столовые глубокие (емкостью 500 см³, диаметром 240 мм) – для подачи супов полными порциями; в качестве подстановочных к ним обязательно используются мелкие столовые тарелки;

✓ тарелки глубокие для подачи супов полу порциями (емкостью 300 см³) – для супов; в качестве подстановочных к ним применяются закусочные тарелки;

✓ суповые миски с крышками на 4, 6, 8, 10 порций; используются при обслуживании семейных обедов.

Для подачи вторых блюд:

○ тарелки столовые мелкие (диаметром 240 мм) – для рыбных, мясных, блюд из птицы, дичи и др.;

○ блюда круглые (диаметром 500 мм) – для блюд из птицы, дичи, овощных блюд, цветной капусты, куриных котлет и др.; на этих блюдах кушанье приносят из раздаточной и на подсобном столе раскладывают по тарелкам, которыми сервируют стол перед подачей вторых блюд.

Для подачи десерта (сладких блюд):

– тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) - для пудинга, каши, суфле и т. п.;

– тарелки десертные глубокие (диаметром 200 мм) – для клубники со сливками и других сладких блюд.

Для подачи горячих напитков:

– чашки чайные (емкостью 200, 250 см³) с блюдцами – для чая, кофе с молоком, какао;

– блюдца чайные (диаметром 185 мм) под стаканы;

– чайники для заварки (емкостью 250, 400 и 600 см³) – для подачи в номера гостиниц;

- чайники для кипятка доливные (емкостью 1200 – 1600 см³) – для подачи в номера гостиниц;
- пиалы (емкостью 250 и 350 см³) – для зеленого чая;
- кофейники для кофе (емкостью 800 см³) и кофейники для черного кофе на 1, 4 и 6 порций (по 100 см³ емкости на порцию);
- чашки (емкостью 100 см³) с блюдцами – для кофе черного, кофе по-восточному или шоколада (жидкого) и кофе «эспресс»;
- молочники – емкостью 200 см³ для молока к кофе или к чаю;
- сливочники (емкостью 25, 50 и 100 см³) на 1, 2 и 4 порции;
- вазочки – для варенья, сахара;
- розетки (диаметром 90 мм) – для джема, меда, варенья, лимона и сахара.

Для подачи фруктов и кондитерских изделий:

- тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) – для яблок, груш, винограда, арбуза и др. (отличаются от закусочных рисунком с изображением фруктов; если их нет, подаются закусочные тарелки);
- вазы с плоской поверхностью на низкой ножке (диаметр 300 мм) – для пирожных и тортов круглой формы;
- пирожковые тарелки – для подачи кондитерских изделий. В зависимости от количества мест в торговом зале предусматривается 4 – 5 комплектов пирожковых тарелок, 1,5 – глубоких, 3 – столовых мелких, 1,5 десертных, 2 – 3 комплекта закусочных.

Из **фарфора** – фаянса в ресторанах используют также горчичницы. Такая посуда прочна и удобна в применении. Фарфоровая и фаянсовая посуда современных форм отличается простотой, оригинальностью, гигиеничностью. Более плоские формы тарелок без острых углов создают возможность для их тщательной промывки. Некоторые тарелки выпускаются квадратной формы, благодаря чему они занимают меньше места на полках шкафов и сервантов.

Стекло и **хрустальная посуда**²²

При сервировке стола для винно-водочных изделий и различных напитков применяется посуда из стекла и хрусталя. Стекло и хрусталь получают из стекломассы, получаемой путем плавления кварцевого песка в смеси со щелочным и другими основными окислами. Стекло и хрустальные изделия изготавливаются методами выдувания,

²²www.cokingbook.ru

прессования, пресс выдувания и литья. Широкое применение нашла цветная стеклянная посуда (при ее изготовлении в стекломассу добавляют красящие вещества — люстрин, кобальт и др.).

Бокалы. Бокалы и рюмки могут быть яблоко образной, тюльпанообразной, прямой и развернутой формы. Яблоко- и тюльпанообразные формы бокалов позволяют раскрыть аромат вина или коньяка во всей полноте. В таких бокалах подают густые, выдержанные вина. Прямые и развернутые формы больше подходят для игристых и молодых вин, букет которых менее выражен. Форма и размер ножки бокала также не случайны. Высокая прямая ножка у бокалов, предназначенных для напитков, которые пьют теплыми. Для охлажденных напитков и вин предназначены бокалы с укороченной ножкой. Иногда ножка имеет булав образную форму с утолщением — для того, чтобы тепло пальцев не передавалось бокалу и вино не грелось.

Рюмки могут быть чашеобразной или вытянутой формы, с длинными и короткими ножками. Емкость рюмки, как правило, небольшая: от 25 мл (ликерные) до 100 мл (рейнвейные и лафитные). Из рюмок пьют ликеры, водку, коньяк, вина и т.д. Вообще, чем крепче напиток, тем меньше предназначенная для него рюмка.

Терпкие вина подают в высоких и округлых бокалах, а легкие — в бокалах, сужающихся кверху.

Для красных вин, имеющих богатый насыщенный цвет, необходимы глубокие и широкие бокалы. Чаши этих бокалов самые широкие и высокие, обычно яблоко образной формы, ножка прямая и высокая. Бокал не наполняют вином полностью, иначе потеряется его вкусовой букет. Вино наливают в бокал на две трети, одну треть будет занимать воздух. Существуют специальные бокалы для особых вин — для бордо, бургундского и т.д.

Для сухого или крепленого белого вина выбирают небольшие бокалы (меньше, чем для красного). Ножка бокала для белого вина чуть ниже, чем для красного, так как эти вина чаще пьют охлажденными. По этой же причине и чаша бокала имеет меньший объем. Бокал чаще имеет тюльпанообразную форму, но для рейнских и мозельских вин существуют отдельные бокалы. Бокал для белого вина может быть сделан из цветного стекла зеленоватого или желтоватого оттенка. В таком бокале вино «играет».

Для розовых вин также предназначены особые бокалы. Эти вина обычно пьются охлажденными, поэтому бокал имеет небольшой объем и низкую ножку, и похож на бокал для белого вина. Форма бокала развернутая, как для игристых вин. Бокал для десертного вина еще меньше, чем для белого (объем около 65 мл). Форма чаши разнообразная. В такие бокалы наливают херес, портвейн, ягодные настойки и другие сладкие вина.

Для шампанского вина существуют три основных формы бокалов: – «блюдце» – с расширенным горлышком. Из бокалов такой формы можно сделать «пирамиду», поставив их один на другой. Наполняют эту пирамиду «каскадом» шампанского, наливая вино только в верхний бокал. – «Тюльпан» – удлиненный, с округлыми стенками, слегка расширяющийся кверху (как бутон распустившегося тюльпана); – «флейта» – классическая форма, расширяющаяся кверху (стенки слегка вогнуты). Ножка бокала длинная и тонкая.

Стаканы для воды и любых других безалкогольных напитков могут быть двух видов: на ножке и без нее. Стакан (бокал) на высокой ножке имеет прямую форму и объем около 200 мл. Стакан без ножки слегка расширяется кверху. Стакан для газированных напитков (лимонадный) – прямой, иногда мерный.

Для разнообразных коктейлей предназначены бокалы и стаканы: для слоистых и фризов – прямой бокал на ножке, для коктейлей с фруктами – расширяющийся кверху стакан с толстым дном.

Коньячная рюмка похожа на бокал для десертного вина: широкое дно, сужающееся к середине, и раскрывающееся кверху горлышко (грушевидная форма), низкая ножка. Коньячная рюмка может быть маленькой, вместимостью 25-35 мл, или большой – до 125 мл. Большой коньячный бокал наполняют только на $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{5}$ объема. Выпуклая форма и большой объем дают возможность оценить аромат напитков. При этом бокал обхватывают пальцами, чтобы коньяк нагревался от теплоты рук.

Водку и виски наливают в небольшие, прямого сечения стопки (стаканчики) без ножек. Для виски предназначен специальный стакан: без ножки с толстым, массивным дном. Водку и другие крепкие напитки можно также подавать в небольших (50 мл) рюмках на ножке, с расширяющейся или сужающейся кверху чашей.

Металлическая посуда

Серебро делает обед более изысканным, торжественным. Однако эти металлическая посуда требует специального ухода — ее придется чистить до блеска (следы остаются даже от капель воды).

В ресторанах обычно применяется мельхиоровая посуда. Мельхиор — устойчивый противокоррозионный сплав меди с никелем. При использовании для изготовления посуды и приборов он содержит 18 — 20% никеля и 80% меди и покрывается серебром толщиной от 0,3 мм. Мельхиоровая посуда имеет хороший внешний вид и способствует украшению стола. Кроме того, эту посуду можно подогревать и блюда подавать посетителям горячими. Мельхиоровая посуда практична, не бьется и может долго служить, если ее правильно мыть, полировать и своевременно серебрить. Из мельхиоровой посуды в ресторане используются:

Для подачи закусок:

✓ икорницы со стеклянной розеткой на 1, 2 и 4 порции — для подачи зернистой и кетовой икры;

✓ кокотницы — мелкие кастрюльки для грибов в соусе, крабов в соусе, жульенов из дичи и птиц и других горячих закусок;

✓ кокильницы (раковины) — для судака запеченного (судак «кокиль») и др.;

✓ сковородки для почек, яиц, отварного картофеля (горячего) к сельди, солянки рыбной, мясной, блинов и других горячих закусок на 1 — 2 порции.

— Для подачи первых блюд:

✓ миски суповые на 1, 2 и 4 порции с крышками (для сохранения требуемой температуры блюд).

— Для подачи вторых блюд под соусом:

✓ баранчики круглые с крышкой на 1 и 2 порции — для подачи мясных блюд в соусе (бефстроганов, голубцов), а также плова, блинов, цветной капусты и др.;

✓ баранчики овальные с крышкой — для птицы, дичи, мясных и рыбных блюд в соусе на 1, 2 и 4 порции;

✓ соусники — для горячих соусов на 1, 2 и 4 порции;

✓ пашотницы — для подачи горячего очищенного яйца к бульону.

Для обслуживания приемов по типу «фуршет», «коктейль» в ресторанах используются пластмассовые вилочки, шпажки, зубочистки в основном при подаче бутербродов канапе.

2.7. Требования к персоналу предприятий общественного питания при обслуживании

Большую роль в проведении различных мероприятий играют столовые приборы. Столовые приборы размещают справа и слева от основной тарелки. Ручки приборов должны находиться на одной линии с краем основных тарелок.

Сервировку стола приборами официант начинает с ножей. Они укладываются справа от тарелки лезвием к ней в последовательности слева направо: столовый, рыбный, закусочный. Вилки укладывают с левой стороны тарелки, зубцами вверх, размещая их справа налево в последовательности: столовая, рыбная, закусочная. В случае необходимости четвертый комплект приборов (закусочный) можно положить на основную тарелку под салфетку, но так, чтобы ручки приборов не были закрыты.

Столовую ложку всегда кладут справа углублением вверх. Десертный прибор укладывают перед основной тарелкой параллельно краю стола в следующей последовательности: нож лезвием к тарелке, ручкой вправо; вилка ручкой влево; ложка ручкой вправо.

Подготовить приборы к сервировке можно в салфетке или на подносе (мелкой тарелке). Салфетку сгибают и укладывают в нее приборы так, чтобы ручки были непокрытыми. Салфетку с ножами и столовыми ложками держат в левой руке или на подносе, продвигаясь вдоль стола справа налево, укладывают ножи и ложки правой рукой. Вилки держат в правой руке и укладывают на стол левой рукой, продвигаясь вдоль стола слева направо. На поднос или тарелку можно сразу уложить все приборы.

При сервировке поднос держат сначала левой рукой, а правой раскладывают ножи и ложки. Затем поднос перекалывают в правую руку, а левой раскладывают вилки, изменяя при этом направление движения вдоль стола.

Сервировка стола фужерами и рюмками. Фужер можно поставить перед основной тарелкой за десертным прибором по

центральной оси тарелки. Но чаще всего фужер сдвигают вправо, поставив его у кончика столового ножа (первого от тарелки). Перед расстановкой фужеров их устанавливают на подносе, покрытом салфеткой, ножками вверх. Поднос держат левой рукой, правой устанавливают фужеры на столе справа.

Справа от фужера ставят водочную рюмку или рюмку для крепких напитков. Во втором ряду за фужером ставят бокалы для вина и шампанского в зависимости от меню заказа.

Сервировка стола салфетками. Полотняную салфетку кладут на основную тарелку, бумажные салфетки ставят в специальных подставках. Салфетку можно положить как на пирожковую тарелку, так и непосредственно на скатерть между приборами.



Столовые приборы²³:

1 – лопатка для перекалывания мучных кондитерских изделий, 2, 3 – лопатки для перекалывания рыбы, 4 – лопатка десертная, 5 – прибор для перекалывания вторых блюд, 6 – 9 – щипцы для кондитерских изделий, сахара, орехов, 10 – ложка для приготовления коктейлей, 11 – разливательная ложка для супа, 12–15 – ложки: столовая, десертная, чайная, кофейная, 16–20 – ножи: столовый, рыбный, закусочный, десертный, фруктовый, 21–24 – вилки: столовая, рыбная, закусочная, десертная, 25 – вертушка для шампанского,

²³www.cokingbook.ru

26 – вилка шпротная, 27–29 – ножи: для сыра, масла, лимона, 30 – вилка для раков и крабов, 31 – вилка для устриц, 32 – вилка для лимона,

33 – ложка для варенья, 34 – лопатка для икры, 35 – ложка для специй



Металлическая посуда²⁴:

1 - икорница, 2 - кокотница, 3 - кокильница, 4 - порционная сковорода,

5, 6 - миски суповые, 7 - решетка для спаржи, 8 - таганчик,

9 - баранчик круглый, 10 - баранчик овальный, 11 - блюдо овальное, 12 - соусник, 13 - сливочник, 14 - молочник, 15 - турка для кофе по-восточному, 16 - креманка, 17 - кофейник, 18 - самовар,

19, 20 - подносы, 21 - ведро для шампанского, 22 - подставка для приборов



Хрустальная и стеклянная посуда²⁵:

²⁴ www.cokingbook.ru

²⁵ www.cokingbook.ru

а – рюмки для крепких напитков (водочные), б – современные рюмки для крепленых вин, в – рейнвейная рюмка, г – лафитные рюмки, д – бокалы для шампанского, е – рюмки ликёрные, ж – рюмки коньячные, з – фужеры, и – стаканы для воды, к – бокал для пива, л – стаканы для коктейлей, м – стаканы для соков.

2.8. Виды сервировки столов в зависимости от характера обслуживания

Создать благоприятную атмосферу торжественности и уюта помогут чистая красивая посуда, полный комплект необходимых приборов, белоснежное или цветное столовое бельё.

- Предметы сервировки стола должны:
- соответствовать составленному меню: закускам, блюдам, десертам, напиткам;
- эстетично гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками, интерьером помещения;
- подбираться по форме, цветовой гамме и фактуре;
- отображать тематическую направленность торжества.

Сервировка должна отвечать существующим правилам, каждый предмет имеет свое место. Схемы различных видов сервировки и способы складывания салфеток покажем в отдельном разделе.

Для того чтобы правильно и красиво сервировать стол, нужно иметь представление о многочисленных предметах сервировки, их названиях, назначении. До начала банкета необходимо продумать все до мелочей, проявить художественный вкус, аккуратность и желание доставить удовольствие приглашенным гостям. Рекомендуемая последовательность сервировки стола:

1. Скатерть
2. Тарелки
3. Столовые приборы
4. Стеклянная посуда
5. Салфетки
6. Специи
7. Вазы с цветами
8. Холодные закуски и т.д.

До начала сервировки стола все приборы и стекло нужно отполировать до блеска чистым сухим полотенцем или салфеткой.

Скатерть кладут свежую, безусловно отглаженную (накрахмаленную). Располагают ее так, чтобы поперечная и продольные складки легли строго по центру стола. Концы скатерти должны свисать равномерно со всех сторон примерно 25-30 см.

Тарелки ставят против каждого стула, следя за тем, чтобы расстояние от края стола до тарелки составляло примерно 1,5 – 2 см., профессионалы пользуются следующим приемом, измеряют это расстояние сложенными 2-мя пальцами (указательный и безымянный), которые располагают между краем стола и тарелкой.

Необходимо в процессе работы придерживаться определенных правил подачи блюд:

Подача хлеба, кондитерских изделий:

- тарелки пирожковые (диаметром 175 мм) - при индивидуальном обслуживании;
- тарелки мелкие столовые (диаметром 240 мм) - при групповом обслуживании;

При домашнем питании или во время фуршетов, банкетов хлеб можно положить на закусочную тарелку или специальные вазы для хлебобулочных изделий - хлебницы.

Подача холодных закусок:

- закусочные тарелки (диаметром 200 мм) - их используют для сервировки стола, а также применяют, как подставки под салатники;
- квадратные салатники (размером 240, 360, 480 и 720 мм) - применяют для салатов, солений, маринадов - от 1 до 6 порций или подают на банкетах индивидуально каждому (размером 240);
- селедочницы, лотки (длиной 250 и 300 мм), узкие (длиной 100, 150 мм) - для подачи рыбной гастрономии, копченой семги, севрюги или осетрины натуральной или с гарниром, тунца, шпрот, лосося, печени трески иногда используют для мясной гастрономии;
- овальные блюда (длиной 350 - 400 мм) - для нарезок из мясной и рыбной гастрономии, для заливных банкетных рыбных блюд;
- круглые блюда (диаметром 300 и 350 мм) - для мясных и овощных закусок, волованов с икрой, профитролей с начинками, банкетных блюд: утки с яблоками, жареной или фаршированной курицы;
- вазы на низкой ножке (диаметром 240 мм) - для фирменного салата (не менее чем на 2 - 4 порции), а также для салатов из свежих помидоров, огурцов, капусты, салата «оливье».

- соусники (емкостью 100, 200 и 400 мл) - от 1 до 6 порций для холодных соусов или сметаны, кетчупа;

По правилам сервировки стол сервируют закусочными тарелками, остальные виды посуды используются для того, чтобы принести закуски к столу в процессе мероприятия.

Поддача первых блюд:

- бульонные чашки (емкостью 300 мл) с блюдцами - для бульонов, фирменных супов, а также для супов с мелко нарезанными, протертыми мясными или куриными продуктами;

- столовые тарелки глубокие (емкостью 500 мл, диаметром 240 мм) - для подачи супов полными порциями; в качестве подстановочных к ним обязательно используются мелкие столовые тарелки;

- глубокие тарелки (емкостью 300 мл) - для подачи половины порции супа, в качестве подстановочных к ним применяются закусочные тарелки;

- миски суповые с крышками (супницы) на 4, 6, 8, 10 порций - используются при обслуживании семейных обедов;

- глиняный горшочек - для специальных или фирменных блюд.

Поддача вторых блюд:

- мелкие столовые тарелки (диаметром 240 мм) - для подачи вторых блюд рыбных, мясных, из птицы, кролика и др.;

- круглые блюда (диаметром 500 мм) - на этих блюдах кушанье приносят и раскладывают по тарелкам, которыми сервируют стол перед подачей вторых блюд.

Поддача десерта:

- глубокие десертные тарелки (диаметром 200 мм) - для фруктовых салатов, желе и других сладких блюд.

- мелкие десертные тарелки (диаметром 200 мм) - для запеканок, каши молочной, суфле и т. п.;

Поддача горячих напитков:

- чайные чашки (емкостью 200, 250 мл) с блюдцами - для чая, кофе, какао;

- чайные блюдца (диаметром 185 мм) - под стаканы, чайные чашки;

- заварочные чайники - для заварки (емкостью 250, 400 и 600 мл)

- для подачи на стол;

- чайники для кипятка (емкостью 1200 -1600 мл) - для подачи на стол;
- пиалы (емкостью 250 и 350 мл) - для зеленого чая;
- кофейники для кофе (емкостью 800 мл) и кофейники для черного кофе на 4 и 6 порций (по 100 мл емкости на порцию);
- чашки с блюдцами (емкостью 100 мл) - для кофе, кофе повосточному или шоколада (жидкого) и кофе «эспресс»;
- молочники (емкостью 200 мл) - для молока к кофе или к чаю;
- сливочники (емкостью 25, 50 и 100 мл) на 1, 2 и 4 порции;
- вазочки - для варенья, лимона, сахара;
- розетки (диаметром 90 мм) - для джема, меда, варенья, лимона и сахара.

Подача фруктов и кондитерских изделий:

- мелкие десертные тарелки (диаметром 200 мм) - для фруктов, винограда, арбуза, бананов и др. (отличительная особенность от закусочных тарелок, они имеют рисунок, обычно фрукты; если их нет, подаются закусочные);
- вазы с плоской поверхностью на низкой ножке (диаметр 300 мм) - для пирожных и тортов круглой формы;
- пирожковые тарелки - для подачи кондитерских изделий.

Приборы

Количество используемых столовых приборов ножей, вилок и ложек при сервировке стола зависит от предлагаемого меню завтрака, обеда и ужина. Справа от закусочных тарелок раскладывают ножи в следующем порядке: столовый нож - ближе к тарелке, правее рядом с ним - рыбный нож и последним кладут закусочный нож. Все ножи должны быть обращены лезвием к тарелке. Если вы намерены подать гостям суп, то между закусочным и рыбным ножами нужно положить ложку (столовую или десертную в зависимости от того, какой суп вы приготовили) носиком вверх. Если рыбного блюда не будет, то ложку кладут между закусочным и столовым ножами.

Вспомогательные столовые приборы:

- для масла, используют нож, который имеет широкое, изогнутое лезвие.
- для перекардывания ломтиков лимона, используют вилочку лимонную. Имеет два острых зубца.
- для подачи сельди, используют вилку двух рожковую.

- для шпрот используют вилку с широким основанием в виде лопатки и пятью зубцами, для исключения деформации рыбы соединённых на концах перемычкой. Для перекладывания рыбных консервов.

- для крабов, раков, креветок используют прибор (нож, вилка).
Длинная вилка с двумя зубцами.

- для устриц, мидий и холодных рыбных коктейлей - используют вилку, один из трёх зубцов которой (левый) более мощный, для легкого отделения мякоти устриц и мидий от раковин.

- для горячих закусок из рыбы используют вилку кокильную, которая имеет три зубца, более коротких и широких, чем у десертной вилки.

- ложка для салата отличается от столовой большим размером. Кончик ложки иногда делают в виде трёх зубцов.

- ложки разливательные (половники) - для разливания холодных и горячих супов, сладких блюд.

- щипцы кондитерские используют для перекладывания пирожного, выпечки.

- ножницы для винограда используют для срезания виноградных кисти.

- лопатка икорная по форме напоминает плоский совок. Для перекладывания икры из общей чаши в тарелку.

- лопатка прямоугольная - для перекладывания мясных и овощных блюд.

- лопатка фигурная с прорезями - для перекладывания горячих и холодных рыбных блюд.

- лопатка фигурная, используют для перекладывания кондитерских изделий, может быть четырёхугольной формы.

Трудно переоценить назначение *стеклянной посуды* на праздничном столе, которое заключается не только в том, чтобы служить удобными емкостями для подачи разнообразных напитков, но и в том, чтобы украсить стол, придать строгую торжественность столу официальных приемов.

Непременным атрибутом сервировки стола является - *салфетка*. Без данного атрибута невозможно соблюсти чистоту за столом. При свертывании салфеток в целях гигиены постараться, как можно меньше прикасаться к ней руками, да и с эстетической точки зрения она будет меньше помятой в развернутом виде.

Глава 3. АНАЛИЗ ФАКТОРОВ, ВЛИЯЮЩИХ НА БЕЗОПАСНОСТЬ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ

3.1. Услуги питания для туристов

Питание не является обязательной услугой в составе туристского продукта и может не предоставляться в процессе реализации тура. Однако следует учесть тот факт, что потребность человека в питании является физиологической. В случае не предоставления данной услуги в процессе путешествия, организаторам туров следует озаботиться двумя проблемами: а) проблемой резервирования определенного количества времени на питание туристов и б) проблемой доведения до туристов информации об имеющихся в дестинации предприятиях питания.

В работах ученых приводится обобщенная классификация туристских предприятий питания, которая приводится ниже²⁶:

1. По типу предприятия: рестораны, бары, кафе, столовые, закусочные, фабрики-кухни.

2. По виду собственности: собственные и арендованные.

3. По месту расположения: в составе туристского гостиничного комплекса; в составе гостиниц; в составе других средств размещения;

4. По способу обслуживания: обслуживаемые официантами; самообслуживания; смешанного обслуживания.

5. По классности: "люкс"; "высший"; "первый"; "вне категории".

6. По ассортименту: блюда широкого выбора; комплексные блюда; блюда национальной кухни; экзотические блюда.

7. По режиму обслуживания: завтрак; полупансион; полный пансион; шведский стол (буфет); специальное питание (диетическое, вегетарианское и т.д.); детское питание.

Рассмотрим теперь основные типы предприятий питания, используемых в практике организации туристских путешествий.

Ресторан - общедоступное предприятие питания обычно с разнообразным, широким ассортиментом блюд сложного приготовления, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, минеральной воды, соков, мороженого, десертов. В ресторанах широко практикуется изготовление блюд, закусок по индивидуальному заказу, а также фирменных и национальных блюд,

²⁶Смоляр В.И. Рациональное питание. -Киев: Наук.думка, 1999. -235 с.

предусмотренных в меню. По количеству посадочных мест существуют как очень маленькие рестораны (10-15 мест), так и большие (500 и более мест). Часто в ресторанах высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха посетителей. В ресторанах проводят обслуживание семейных торжеств, официальных вечеров, приемов, конференций, тематических вечеров.

Кафетерий - предприятие, в ассортименте напитков которого обязательно присутствует кофе нескольких наименований, а также спиртные напитки, такие как ром, ликер, коньяк, которые подаются к кофе. Чаще всего предоставляется сервис "а ля карт". В кафетерии готовятся и реализуются для потребления на месте горячие и холодные напитки, хлебобулочные и кулинарные изделия несложного приготовления в ограниченном ассортименте. В меню включаются горячие и холодные напитки, мучные изделия, горячие блюда. Обязательно в меню имеется широкий выбор минеральной воды, соков, алкогольных напитков, фруктов. Обслуживание осуществляется официантом.

Кафе различают следующим образом. Кафе-кондитерская - предприятие, реализующее кроме кофе широкий ассортимент (до 15 наименований и более) кондитерских изделий. Посетителям предлагаются свежие газеты и журналы. В таких предприятиях горячие блюда обычно не предлагаются. Кафе-мороженое - предприятие, в ассортименте которого много видов мороженого, горячие напитки, фруктово-ягодные соки, минеральная вода, спиртное (коньяк, ром, ликер, шампанское). Возможно как обслуживание с помощью официанта, так и самообслуживание. В витринах кафе, как правило, представлены кондитерские изделия, которые можно выбрать самим. Это используется, когда в кафе существует большой ассортимент кондитерских изделий.

Столовая - предприятие питания, на котором готовится и реализуется продукция в основном собственного производства. Столовые обычно организуются в гостиницах первого класса, иногда на курортах, на предприятиях, в учебных учреждениях. Это довольно большие по своей вместимости предприятия питания. Питание туристов в столовых часто организуется, например, при посещении ими каких-то промышленных предприятий. Могут предлагаться комплексные меню. Нередко используется цикличное меню, а также полный рацион: завтрак, обед, ужин; закуски предлагаются по

принципу «шведского стола», а одно основное блюдо можно выбрать на раздаче.

Пиццерия - предприятие, специализирующееся на приготовлении и реализации для потребления на месте пиццы. Итальянская пицца получила столь широкое распространение, что многочисленные пиццерии, где туристы могут недорого поесть, стали активно открываться по всему миру. Пиццерия может быть организована по принципу ресторана, то есть с обслуживанием официантом и индивидуальным приготовлением блюда, либо по типу самообслуживания, когда весь ассортимент представлен на раздаче. Ассортимент включает несколько видов пиццы, минеральную воду, соки, вино.

Буфет, основное назначение которого - быстрое обслуживание посетителей, которые могут получить холодные закуски, бутерброды, горячие и охлажденные напитки, хлебулочные, кондитерские изделия. В буфете реализуются также горячие блюда несложного приготовления (котлеты, сосиски). Подобные буфеты организуются как в гостиницах, так и при бензозаправочных станциях на скоростных трассах.

Кофейная лавка, или кофейня²⁷ - предприятие питания с ограниченным ассортиментом, специализирующееся главным образом на приготовлении кофе. В ассортименте кофейни большой выбор кофе, чай, а также выпечка и кондитерские изделия. Не исключены спиртные напитки. Выпечка и кондитерские изделия могут готовиться на месте или заказываться у поставщика. Иногда могут готовиться несложные блюда, например, бутерброды и сэндвичи.

Бары есть во всем мире. Это специализированные предприятия быстрого обслуживания, предназначенные для реализации смешанных напитков в широком ассортименте. В баре могут реализовываться кондитерские изделия, а иногда даже закуски и горячие блюда. Главное назначение бара - дать гостям возможность отдохнуть в уютной обстановке, послушать музыку или посмотреть футбольный матч. Бары бывают расположены и в центре города, и на побережье, если речь идет о курорте. Бары в зависимости от ассортимента делятся на пивные (знаменитые английские пабы),

²⁷ Смоляр В.И. Рациональное питание. - Киев: Наук.думка, 1999. -235 с.

винные, а также коктейль-холлы и коктейль-бары, различающиеся по размеру и разнообразию оборудования. Как правило, туристы любят посещать бары. В ряде стран, например в Великобритании, посещение баров может входить в туристскую программу.

Предприятия быстрого обслуживания становятся в мире все более популярными. Туристы посещают их как индивидуально, так и в составе тургрупп при организованных групповых поездках. Ассортимент обычно ограничен несколькими блюдами: холодные блюда, горячие блюда, бутерброды, напитки, мороженое и т. д. На таких предприятиях применяют самообслуживание со свободным выбором блюд с раздаточной стойки. Эти предприятия имеют высокую пропускную способность и размещаются в оживленных местах на пути движения интенсивных покупательских потоков.

Наиболее известны такие FastFood, как "McDonald's", "BurgerKing", специализирующиеся на гамбургерах; "PizzaHut", специализирующаяся на пицце. Во Франции это "Fnac", где предлагается большой ассортимент овощных салатов, десертов (фруктовых и кондитерских) и ограниченный ассортимент основных блюд (мясных и рыбных). В Германии это "Nordsee" - предлагаются рыбные блюда и блюда из даров моря, салаты из овощей, соки.

Кейтеринг. По определению Р.А. Браймера, кейтеринг - это обслуживание чаще всего вне помещений предприятий питания. В странах Восточной Европы ему соответствует комплексное обслуживание. Различают кейтеринг в помещении, кейтеринг вне помещения, индивидуальный кейтеринг, разъездной кейтеринг, розничную продажу. К кейтерингу можно отнести продажу прохладительных напитков и бутербродов на спортивной арене, а также продажу через автоматы сигарет, печенья, соков в пакетах и газированных напитков²⁸.

Услуги питания могут предоставляться как в рамках гостиницы - в составе комплексной гостиничной услуги, так и вне зависимости от гостиницы - в кафе, ресторанах, столовых, барах, фаст-фудах, бистро и т. д. Как показывает международная туристская практика, питание обычно связано с размещением. Чаще всего во многих гостиницах мира в гостиничный тариф уже входит стоимость завтрака, который организуется в гостиничном ресторане или буфете.

²⁸Смолья В.И. Рациональное питание. -Киев: Наук.думка, 1999. -235 с.

По желанию или в соответствии с туром туристу может предоставляться номер в комплексе с трехразовым, двухразовым и одноразовым питанием. В туристской практике выделяют следующие специальные "планы", касающихся питания туристов в гостиницах.

Европейский план (EuropeanPlan, EP) - гостиничный тариф, включающий в себя только стоимость размещения (без стоимости питания). В этом случае туристы самостоятельно выбирают предприятие общественного питания, кухню и заказываемые блюда. В настоящее время используется не так часто. Распространен в США и ряде крупнейших городов мира.

Континентальный план (ContinentalPlan, CP) - гостиничный тариф, включающий в себя стоимость размещения и континентального завтрака. Континентальный план также называется "постель и завтрак" (BedandBreakfast, BB). В соответствии с таким планом туристу предоставляется континентальный завтрак - легкий завтрак, состоящий из кофе или чая, булочки, масла и джема. В некоторых странах он может быть дополнен стаканом сока (в Италии), сыром (в Голландии), рыбой (в Норвегии).

Бермудский план²⁹ (BermudaPlan, BP) - гостиничный тариф, включающий в себя стоимость размещения и полного завтрака, который называется еще английским завтраком и включает в себя фруктовый сок, овсяную кашу или мюсли, яичницу или омлет с ветчиной, гренки, масло, джем и кофе или чай. В стоимость проживания включает полный "американский" завтрак в гостинице. Все остальные трапезы не включены. В последние годы бермудский план получил широкое распространение; чаще всего он организуется по типу «шведского стола».

Модифицированный американский план (Modified American Plan, MAP) - стоимость проживания включает завтрак «континентальный» (в Европе) или полный и еще одну трапезу, как правило, ужин. Этот план широко распространен на курортах Багамских и Бермудских островов, Карибского бассейна и Мексики. В Европе этот план обычно называют полупансионом.

Американский план (American Plan, AP) - стоимость проживания включает завтрак, обед и ужин. В Европе этот план также называют полным пансионом. Полный пансион распространен

²⁹ www.gastrotur.ru

на круизных судах, в "туристских деревнях" и аналогичных курортах.

Как правило, Бермудский план и Модифицированный американский план предлагаются на популярных курортах. Европейский план чаще используется в гостиницах, рассчитанных в основном на транзитных пассажиров и деловых людей. В некоторых гостиницах на проживающих по Модифицированному американскому плану распространяются определенные ограничения в выборе блюд из меню. При этом за экзотические или дорогостоящие блюда, например, омаров, приходится доплачивать.

Существуют также следующие варианты организации питания при отелях и их международные обозначения (табл. 1.):

Таблица 1.

Варианты организации питания и их международное обозначение

Варианты организации питания	Международное обозначение
Размещение без питания	RO
Размещение + завтрак	BB (гарни)
Размещение и двухразовое питание (завтрак + обед или завтрак + ужин)	HB (полупансион)
Размещение и трехразовое питание (завтрак + обед + ужин)	FB (полный пансион)
Бесконечно много разных блюд, в почти неограниченные сроки организации приема пищи – стоимость данной услуги включена в стоимость тура	All inclusive (AI – всевключено)
Предоставление постояльцу четырехразового питания и возможности употребления закусок, включая безалкогольные напитки и алкогольные напитки местного производства в течение светового дня (до 24.00 ч)	Ultra all inclusive (UAI – ультравсевключено)
Предоставление постояльцу четырехразового питания и возможности употребления закусок, включая безалкогольные напитки и алкогольные напитки в течение светового дня (до 24.00 ч)	Extra all inclusive (EAI – экстрасевключено)

Источник: www.gastrotur.ru

Существует несколько основных видов меню, связанных с формой обслуживания. "А ля карт" - меню, в котором каждое блюдо указано со своей отдельной ценой. Использование такого меню практикуется в дорогих ресторанах с французским сервисом. Такие рестораны работают при дорогих гостиницах. Система обслуживания

«а ля карт» предполагает свободный выбор клиентом блюд из предлагаемого рестораном меню.

«Табльдот» - меню, блюда в котором предлагаются по единой комплексной цене. В цену включается все - от закуски до десерта, причем на выбор предлагаются несколько вариантов по разной комплексной цене и с разным набором блюд. Система обслуживания «табльдот» предполагает обслуживание по единому для всех клиентов меню без права выбора блюд.

В последние годы в дорогих ресторанах появились смешанные меню, в которых существуют несколько предложений с разным набором блюд и разным ценовым уровнем. Система обслуживания в этом случае предполагает частично обслуживание по единому меню без права выбора блюда, обычно главного, и свободного выбора закусок или десерта.

Большое распространение получило обслуживание туристов «шведский стол», когда на завтраки, а иногда и на ужины предлагается богатый ассортимент закусок. Принцип «шведского стола» - свободный выбор выставленных на общий стол блюд и самообслуживание. Например, так организованы завтраки в большинстве ресторанов израильских гостиниц, во многих ресторанах при гостиницах в Германии.

Предусмотрены также и варианты замены при организации питания. «Сухой паек» (пикник) - компенсация пропущенного завтрака (обеда, ужина). Замена производится по предварительному заказу. Причины пропуска могут быть самыми разными, чаще всего это или внеплановая поездка, дополнительная экскурсия и т.д. «Холодный ужин» готовится по тем же причинам, что и сухой паек, но предполагает приезд туристов после окончания планового ужина и представляет собой сервированный стол со всеми блюдами, присутствовавшими на плановом ужине, кроме горячих. Перенос обеда или ужина на другой день также производится по предварительному согласованию.

Существуют также три основных разновидности завтраков:

- 1) «Континентальный» состоит преимущественно из булочки и кофе (чая) и характерен для городских отелей и мотелей;
- 2) «Европейский» с большим разнообразием блюд и неограниченным их количеством, характерен для Великобритании и стран Америки;

3) «Минибар», когда в качестве дополнительной услуги, начиная с отелей трех звезд предполагается использование внутри номерного бара.

Организация питания для туристов, несомненно, является одним из самых прибыльных видов общественного питания. Поэтому для удачного развития в этой отрасли существует ряд правил и закономерностей.

При необходимости обслужить туристическую группу, нужно предлагать скомплектованный рацион питания на завтрак, обед и ужин, учитывая возрастную категорию и национальность. Блюда, входящие в состав меню, допускается повторять не раньше, чем через 4 дня. Само меню желательно заранее согласовать с руководителем группы. На продукты, из которых готовят, должен быть сертификат, гласящий об отсутствии вредных веществ и загрязнений свыше установленных норм. Если такого сертификата нет – необходимо провести анализ продуктов в специальной лаборатории.

Весь персонал заведения должен проходить хотя бы раз в пять лет аттестацию, для определения необходимости повысить квалификацию. Работники ресторанов должны проходить раз в три года профессиональную переподготовку на курсах по специальной программе.

Персонал, обслуживающий непосредственно туристическую группу, должен владеть как минимум одним европейским языком. Также обслуживающий персонал должен быть крайне вежлив и внимателен с посетителями, в меру своих возможностей удовлетворять просьбы клиентов. При возникновении конфликта, работнику необходимо пригласить администратора или директора заведения. Контролировать качество услуг и сервиса в заведениях питания можно с помощью нескольких методов, среди которых визуальный, социологический, медицинский, инструментальный и медицинский.

3.2. Организация питания туристов в экологических и приключенческих турах

Организация питания в приключенческом и экологическом туризме³⁰ складывается из:

- 1) определения энергетических затрат туристов и расчёта

³⁰www.uzbektourism.uz

калорийности питания;

- 2) определения вкусовых предпочтений туристов;
- 3) разработки режима питания;
- 4) разработки типового меню;
- 5) расчета необходимого количества продуктов (раскладки);
- 6) расчета необходимого количества кухонного снаряжения (кухонная посуда, топливо и печи, емкости для отходов, моющие средства), столового белья и посуды.

Следует помнить, что качественное питание - залог не только качества обслуживания в целом, но и безопасности туристов. Например, характерное для активного передвижения по пересеченной местности обильное потоотделение приводит к потере микроэлементов с потом. В ледниковой воде, которую пьют туристы из горных рек, практически отсутствуют микроэлементы, поэтому организм испытывает недостаток кальция, который, в свою очередь, ведет к истончению костей, эмали зубов и т.д. Поэтому при значительных нагрузках (например, спуске по горному склону, тропе) риск перелома ног возрастает многократно.

При определении энергетических затрат туристов и расчета калорийности питания необходимо руководствоваться рекомендациями Медицинской комиссии УИАА (Международной федерации альпинизма) и спортивных диетологов.

Прежде всего нужно отметить, что чувства голода и сытости, которыми руководствуются многие в обычных условиях питания в городе, - некорректные индикаторы потребности в питании в горах, особенно на фоне усталости.

На больших высотах потеря аппетита - обычное явление. Более того, научно установлено, что чувство жажды турист начинает испытывать в момент, когда дефицит воды в организме уже достиг 2 л.

По данным Медицинской комиссии УИАА, энергетические потери во время восхождения находятся на уровне 6 ккал/кг веса/ч без рюкзака и свыше 9 ккал/кг/ч с рюкзаком весом 20 кг. Таким образом, горовосходителю весом 80 кг, работающему на маршруте 10 ч в день, необходимо 4800 ккал в день - только для покрытия энергетических потерь. Для сравнения: энергетическая потребность менеджера, занятого умственным трудом, - не более 2200 ккал в день. Очевидно, что в условиях обычного режима и рациона питания

покрыть эту потребность невозможно. Более того, усвояемость отдельных макроэлементов (белков, углеводов, жиров) во время разового приема пищи также не беспредельна. Вот почему после тяжелого восхождения, перехода для восстановления энергозатрат необходимо от 24 до 36 ч. День отдыха между восхождениями и усиленное питание с большим количеством белков необходимы в любом случае, даже если туристы не устали.

После определения количества необходимой туристам энергии можно перейти к определению ее источников. Среди макроэлементов питания наибольшее значение имеют следующие (в порядке уменьшения значимости).

Углеводы - наиболее важный источник энергии в путешествии. Организм получает энергию из углеводов в 3 раза быстрее и с меньшими затратами кислорода, чем жиров. Более половины рациона туриста должно состоять из углеводов. Их необходимо потреблять каждые 2 ч для стабилизации формы (уровня глюкозы в крови), самочувствия. При этом углеводы должны быть в легкоусвояемой форме, чтобы не перегружать желудок. Наилучшие источники углеводов - сухофрукты, сахар, шоколад, бисквиты и др.

Жиры - также важный компонент питания, однако менее ценный, в качестве источника энергии по причине больших затрат времени и калорий на усвоение. Кроме того, для получения энергии из жиров организм тратит много воды. Количество же калорий, получаемых с жирами, не должно превышать 30-35% дневного рациона. Поэтому нет особой необходимости принимать их целенаправленно - большая часть продуктов и блюд содержит жиры. Источники жиров - грудинка, колбаса и другие копчености.

Белок - очень важен для поддержания и улучшения физической формы. Необходимо обратить внимание на сбалансированное сочетание растительных и животных белков. К сожалению, вегетарианский рацион не покрывает потребности организма в незаменимых аминокислотах. Поэтому выход можно найти в дополнительном их приеме в таблетированном виде. Количество калорий, получаемых с белками, не должно превышать 10-20%. Источники белков - мясо, яйца, молоко, сыр, некоторые овощи, орехи и др.

Витамины регулируют деятельность систем организма и защищают его. Они поступают вместе со свежей пищей. Однако

витаминовая поддержка в виде мульти витаминных комплексов абсолютно необходима в период несбалансированного питания, витаминного дефицита, при приеме пищи с низким их содержанием (консервированные продукты), в период экспедиций продолжительностью свыше недели.

Вода выполняет многие важные функции в организме, в том числе регуляцию сердечной деятельности. Тяжелая работа на холоде и в высокогорье вызывает потерю более 2 л воды в час. Вода выделяется также при мочеиспускании, потоотделении, дыхании, но особенно во время диареи (потери составляют более 8 л в день), а также при «горной болезни». Потери воды должны своевременно возмещаться, иначе восходитель подвергается риску заболевания сердечными расстройствами, такими, как тромбофлебит, сердечная недостаточность. Поэтому гид должен настаивать на том, чтобы в рюкзаках туристов на маршруте всегда был термос с жидкостью для питья (чай, витаминные напитки и т.д.). Микроэлементы важны, как строительный материал для костей, зубов, гормонов, энзимов, гемоглобина, соблюдения электролитического баланса в организме. Поскольку в большинстве случаев ледниковая вода не содержит микроэлементов, то происходит их активное «вымывание» из организма, что приводит к дефициту последних (особенно кальция). В результате среди отечественных горовосходителей часто наблюдаются травмы коленных суставов, истончение костей и зубов. Дополнительный прием препаратов кальция (хотя бы глюконата кальция) позволяет избежать этого.

Клетчатка полезна для желудка и пищеварения, особенно в высокогорье и в период перестройки организма на новый для него режим питания в путешествии. Однако ее не рекомендуют в высокогорных путешествиях, так как она ведет к усилению газообразования и развитию высотного метеоризма.

Вкусовые добавки (соусы - майонез, кетчуп, горчица, хрен и т.д., приправы - хмели-сунели, майоран, перец и т.д., а также чеснок и лук) усиливают аппетит, что очень важно в период его временной потери при акклиматизации. А некоторые овощи (перец, чеснок, лук) являются прекрасным профилактическим средством против многих болезней. Кроме того, чеснок тормозит развитие болезнетворных микроорганизмов и способствует уменьшению газообразования. Необходимо помнить, что предпочтения в пище очень часто

меняются в условиях высоты и по мере приобретения опыта путешествий.

При составлении режима питания и меню необходимо следовать следующим правилам, рекомендуемым Медицинской комиссией УИАА:

- как можно больше разнообразия в дневном рационе;
- старайтесь не готовить из пищевых концентратов и употреблять однообразную пищу (например, исключительно вегетарианскую);
- перед утренним выходом рекомендуется легкий завтрак с достаточным количеством жидкости;
- во время ходовой работы каждые 2 ч устраивайте короткий отдых, во время которого туристы могут немного поесть и попить. Никакого алкоголя!
- после окончания ходового дня незамедлительно накормите туристов легкой закуской с преобладанием углеводов и побольше жидкости, так как это самый важный прием пищи (перекус).

Медицинская комиссия УИАА не рекомендует к применению в качестве энергетически ценных такие продукты и препараты, как витамины, L-карнитин, таблетки глюкозы, а также алкоголь как источник калорий и мышечный релаксант.

Наиболее правильным режимом питания в путешествии является четырехразовое питание с интервалами между приемом пищи 4-5 ч. Очевидно, что в условиях путешествия по дикой природе нелегко придерживаться такого режима, поэтому горячее питание организуется 2-3 раза в день, а остальные приемы пищи проводятся на больших привалах (каждые 2-3 ходовых ч). Для этого перед выходом на дневной маршрут туристам раздают ланч-пакеты, включающие продукты, богатые углеводами (шоколад, конфеты, энергетические батончики, сухофрукты и т.д.), и наполняют индивидуальные термосы туристов чаем, кофе, кипяченой водой и т.д.

Типовое меню составляется в начале туристского сезона, с учетом программы туристского обслуживания каждой группы, на недельный срок с разбивкой по дням. В случае продолжительности путешествия более 7 дней типовое меню повторяется.

В первые дни путешествия желательно придерживаться трехразового горячего питания с двумя «перекусами» во время

дневных переходов. Это помогает организму акклиматизироваться и адаптироваться к новым условиям питания. В это же время исключается прием блюд национальной кухни, особенно для иностранных туристов.

Завтрак, с одной стороны, должен быть высококалорийным, чтобы создать энергетический запас для работы (большую часть нагрузки туристы испытывают в дообеденный период), с другой — очень немногие могут обильно завтракать. На завтрак должно приходиться 30 % калорийности дневного рациона. Он должен быть богат легкоусвояемыми углеводами (сахар, печенье, мед, мюсли, сухофрукты и т.д.).

Обед должен восполнить дефицит энергетических затрат, образовавшийся в организме в результате несоответствия между интенсивностью работы на маршруте, требующей до 2500 ккал и более, и общей калорийностью питания. Он должен содержать до 30 % общей суточной калорийности. На обед следует готовить блюда из продуктов, содержащих трудно усвояемые ингредиенты, например клетчатку.

Цель ужина - восполнить потраченные калории во время дневной работы и подготовить организм к движению на следующий день. С одной стороны, он должен содержать большое количество белков, чтобы восполнить неизбежный распад мышечной ткани в результате дефицита энергии, с другой - минимальное количество трудно усвояемых и возбуждающих нервную систему продуктов. Это особенно актуально для зимних путешествий с размещением в палатках - вскоре после ужина туристы ложатся спать и переполненный желудок давит на диафрагму, мешает нормальной деятельности сердца и легких. Сон в таких условиях становится неполноценным и не дает необходимого отдыха.

Большим подспорьем в работе повара, готовящего завтрак, являются автоклавы (скороварки). Завтрак можно приготовить с вечера, затем поставить автоклав в спальный мешок и с утра у туристов будет горячая пища. Это поможет им согреться на утреннем холоде, быстрее войти в режим работы, позволит увеличить число ходовых часов за счет ликвидации остановок для приготовления горячей пищи.

Примерное типовое трехдневное меню (табл.2) было взято и практики организации питания немецких туристов в туре по

Таблица 2.

Примерное типовое трехдневное меню

Типовое трехдневное меню	День 1	День 2	День 3
Завтрак	Мюсли с молоком Бутерброды с паштетом Чай, кофе, мед, печенье	Макароны с сыром Бутерброды с колченой колбасой Какао, мед, печенье	Овсяная каша с сухофруктами Яйца отварные Сэндвичи с сыром Чай, кофе, мед, печенье
Обед	Салат из свежих овощей Борщ Макароны по-флотски Кисель	Салат из морепродуктов Суп Рис отварной с мясом Кофе с молоком	Салат из зеленого горошка Харчо Картофель жареный Компот из сухофруктов
Ужин	Картофель отварной с мясом Какао Консервированные ананасы	Яичница с груднойкой Компот из консервированных персиков	Овощи тушеные с мясом Кисель

Источник: www.uzgate.com

Перед составлением меню необходимо уточнить вкусовые пристрастия туристов. Например, гречневая каша очень популярна среди русских туристов и неприемлема для немецких туристов (в Германии гречневой крупой откармливают свиней). Необходимо иметь варианты специального меню для вегетарианцев, искусственный заменитель сахара для диабетиков и т.д.

Следует обратить внимание на использование в ланч - пакетах продуктов в индивидуальной расфасовке и заводской упаковке.

3.3. Использование зарубежного опыта обеспечения безопасности питания туристов

В настоящее время наблюдается активное проникновение капитала отдельных компаний на зарубежные туристские рынки. А с введением единого рынка Европы, предусматривающего свободное движение капиталов, этот процесс пойдет еще интенсивнее. Особенно высок процент иностранного участия в туристских фирмах Голландии, Бельгии, Австрии, Испании. Напротив, французские, итальянские и английские компании демонстрируют нежелание

пускать на свой рынок "чужих". Наиболее широко распространили свое влияние немецкие туроператоры, контролируя ряд крупнейших фирм за пределами своей страны. К примеру, концерн "ТУИ" имеет дочерние компании "Терра райзен" в Австрии и "Амбасадортурс" в Испании, совместное предприятие с австрийской национальной авиакомпанией - бюро путешествий "Туропа". Концерну принадлежит 40 % акций в компании "Арке райцеп" (Нидерланды) и 46 % во французской "Хорус туре". Оборот "ТУИ" в настоящее время достиг свыше 5 млрд немецких марок³¹.

Второй крупнейший концерн Германии - "НУР-туристик" (оборот свыше 3 млрд немецких марок) - владеет одноименными дочерними фирмами в Голландии, Австрии, Бельгии и имеет 25 % акций испанской фирмы "Ибероджет".

Среди других известнейших туроператоров можно назвать: "Америкэн Экспресс", "Карлсон" (США); "Томсон туропе-рейшн", "Оунерсэброд груп", "Айртурс", Туристское агентство Кука (Великобритания); "НуфельФронтьерз", "Клуб Медиттеран", "Вояж" (Франция); скандинавские компании: "Спайс", "Нордиск"; швейцарские: "Интерхоум", "Куони" и многие другие.

В настоящее время среднее соотношение количества турагентств к количеству жителей в наиболее развитых туристских странах колеблется в районе показателя 1/10000. Это довольно высокий показатель: на 1 тыс. жителей - одно туристское бюро.

Например, в Великобритании этот показатель составляет примерно 1:10 тыс., в США - 1:14 тыс., в Бельгии - 1:10 тыс., в Нидерландах - 1:13,5 тыс. Такой показатель признан оптимальным, так как, с одной стороны, достаточно широкая сеть турагентств делает рынок туристских продаж рынком потребителей, а с другой стороны, конкуренция, достаточно жесткая, все же не принимает слишком сложные формы.

Немаловажной стороной совершенствования тура является работа инициативного туроператора за рубежом, т. е. работа его зарубежных представителей. Зарубежные представители туроператора - это те люди, которые заботятся о туристах в регионе (стране) назначения. На них возлагаются функции трансфера, размещения на проживание туристов, предоставление им плановых и

³¹www.bortmeal.org

дополнительных экскурсий и других услуг, а также решение возникающих вопросов, связанных с пребыванием туристов.

От их компетенции, усердия и коммуникабельности зависит очень многое в обслуживании туристов. Они решают каждодневные вопросы обслуживания. На протяжении всего сезона они заняты все семь дней в неделю и могут быть вызваны телефонным звонком в любое время дня и ночи для разрешения экстремальной ситуации. Поэтому перед туроператором часто встает вопрос: кому отдать предпочтение при найме на эту должность - местному жителю страны назначения или своему представителю?

Иностранец претендент на должность зарубежного представителя, с одной стороны, имеет преимущества. Он знаком с географией, обычаями и привычками местных жителей, говорит на языке страны назначения или на местных диалектах, знает товары, которые производит местная промышленность, их качество, он может быть знаком с владельцами магазинов, продавцами, владельцами гостиниц, персоналом, что дает возможность быстрее и успешнее разрешить проблемы, связанные с шопингом. С другой стороны, такой претендент, вероятно, будет менее знаком с культурой, привычками и языком своих клиентов, что может оказать на них негативное влияние, особенно в их первый приезд за границу. Здесь самым лучшим решением является прием на работу человека, живущего постоянно в стране (регионе) назначения, но несколько лет прожившего за границей, в стране происхождения туристов. Тогда он может действовать наиболее эффективно.

Надо помнить, что некоторые страны имеют ограничения в приеме на работу иностранцев. Этот момент должен быть выяснен до принятия на работу представителя.

Обычно данные о представителях туроператора заносятся на стенд в холле отеля, но в случае, когда туроператор расселяет гостей в двух и более отелях курорта, представители могут наносить визиты в эти отели в течение дня для разрешения различных туристско-экскурсионных вопросов. В этих случаях ими составляется дневной график посещения каждого отеля.

Основными функциями зарубежных представителей туроператора являются³²:

³²Квартальнов В. А. Современные концепция социального туризма. - М.: Наука, 1993. - 540 с.

- обеспечение перевозки (трансфера);
- размещение туристов в отеле по приезде и выписка из отеля по завершении обслуживания;
- консультации по обмену валюты, шопингу и др.;
- наблюдение за порядком в отеле и за обеспечением прав гостей;
- организация экскурсий;
- разрешение всевозможных конфликтов, жалоб, проблем, связанных с утратой багажа, заболеванием туристов и т. д.

Представители осуществляют контроль за соблюдением условий тура в стране назначения, чтобы покупатель, предварительно оплачивая продукт (тур), получил его того качества, на которое он рассчитывал. Они могут также помочь с возвращением тем туристам, чьи планы изменились в результате чрезвычайной ситуации. Самые напряженные дни работы зарубежного представителя - это дни массового заезда туристов на курорт и отбытия с него. Он отвечает за прибытие автобуса, который развозит туристов по гостиницам, а в день выезда - до аэропорта из каждой гостиницы; проверяет, соблюдены ли все формальности, связанные с пребыванием туристов в отеле; обеспечивает условия для оплаты всевозможных услуг в аэропорту и т. д. Затем представитель ждет прибывающих новых туристов и сопровождает их в отель на трансферном автобусе. Он должен быть уверен, что все процедуры отправки и приема выполнены быстро и качественно.

Многие туроператоры организуют вечер встречи для своих клиентов в отеле в первый день их пребывания на курорте, и задача представителя - организация и проведение этой встречи. На этой встрече следует рассказать все самое интересное о стране, туре, предложить экскурсии и побудить клиентов тратить деньги.³³ Следует четко объяснить туристам, как можно связаться с представителем, познакомить с графиком посещения им отеля. Необходимо дать справку об обычаях и традициях данной страны, нарушать которые не рекомендуется, и ответить на все вопросы туристов, связанные с пребыванием в данной стране или в данном регионе.

Представитель обычно прибывает на курорт до начала сезона, но не только для того, чтобы получить представление о его

³³Ильина Е.Н. Туроперейтинг: организация деятельности: Учебник. - М.: Финансы и статистика, 2005. - с.204.

месторасположении, но в первую очередь для того, чтобы узнать, соответствуют ли курорт и каждый забронированный компанией отель стандартам и содержанию рекламного буклета и каталога.

Очень важным обстоятельством в работе зарубежных представителей крупных туроператоров является обеспечение полноценного отдыха родителей с детьми. Дело в том, что крупные операторы могут принимать на работу служащих на должность так называемых детских представителей (babysitter's), которые развлекают детей и следят за их безопасностью.

Представители решают многие финансовые проблемы туристов в отеле и во время их перемещения, например вопрос о чаевых. Чаевые могут быть двух видов: официальные, входящие в стоимость пакета, и неофициальные, которые даются служащим отеля. Представитель может подсказать и порекомендовать туристам, как им быть в данной ситуации.

Присутствие зарубежного представителя - психологическая поддержка для людей в чужой стране. Турист может найти его по табличкам в отеле с надписью: «Представитель (такой-то) компании» и сразу узнает, к кому он может обратиться в том или ином случае. Например, если туристы хотят, чтобы им организовали незапланированную экскурсию, которая не включена в стоимость тура, они могут заказать ее через представителя. Если гости хотят арендовать машину, он поможет и в этом случае.

Представитель туроператора должен знать, что предложить семейным туристам, путешествующим с детьми, что предложить туристам третьего возраста (после 64 лет), что - молодежи. Необходимо доскональное знание возможностей предложения на курорте, а также приоритетов потребностей у разных категорий потребителей. Например, крупнейшая английская турфирма «LunnPoly» провела исследование, позволившее выявить некоторые туристские приоритеты в зависимости от возраста (табл. 7.).

Зарубежный представитель - одно из основных ответственных лиц при рассмотрении жалоб гостей, находящихся на обслуживании. Многие инициативные туроператоры требуют составления актов или жалоб на месте происшествия с подписью зарубежного представителя для дальнейшего разбора в месте реализации путевок. Поэтому, тщательно разбираясь в обстоятельствах жалобы,

зарубежные представители несут ответственность за снятие конфликтов на месте.

Таблица 3.

Туристские приоритеты в зависимости от возраста туристов

Место приоритета	Молодые одинокие люди	Молодые супружеские пары	Семейные пары с детьми	Средний возраст (45-64 года)	Третий возраст (свыше 64 лет)
1-е	Посещение баров, клубов и дискотек	Пассивный отдых	Отдых с семьей	Экскурсии	Экскурсии
2-е	Солнечные ванны	Гастрономия	Пассивный отдых	Пассивный отдых	Поездки на природу
3-е	Экскурсии	Экскурсии	Экскурсии	Поездки на природу	Гастрономия
4-е	Пассивный отдых	Отдых с партнером	Солнечные ванны	Гастрономия	Пассивный отдых
5-е	Поездки на природу	Солнечные ванны	Гастрономия	Солнечные ванны	Отдых с партнером/друзьями

Источник: Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы» 2010, №6

Наличие зарубежного представителя - очень удобная позиция для обеспечения контроля за качеством турпродукта и для поддержки туристов в стране назначения. Для этого организуются специальные офисы, во главе которых стоят так называемые начальники представителей (супервайзеры).

В задачи супервайзера входит:

- набор и обучение персонала;
- управление работой представительства;
- организация графика работы и выходных дней представителей;
- обеспечение униформой и другими необходимыми реквизитами представителей (специальными табличками, трафаретами, стендами в отелях и пр.).

Данные таблицы 3 показывают, что молодые одинокие люди и молодые супружеские пары предпочитают посещение баров, клубов и предпочитают гастрономию. Поэтому предприятия общественного

питания должны обеспечить безопасность питания туристов во время гастрономических туров и посещения ресторанов и баров.

Если туроператор не имеет возможности направить в туристические центры и курорты своих представителей, то все указанные функции выполняются местными гидами по договору с рецептивным туроператором. При этом правила и стандарты принимающему оператору задает инициативный туроператор, продающий продукт на национальном рынке. Для этого накануне сезона проводится ознакомительный тур для туристских агентств и инициативных туроператоров с целью тщательного изучения продукта, требований к принимающему туроператору и т. д.

В дальнейшем каждый участник такой поездки заполняет опросный лист, где дается оценка деятельности гидов по приему (сколько времени провел с туристами, имели ли место случаи не предоставления информации о месте отдыха, какие экскурсии и по какой цене продавались). Представитель турагента или инициативного туроператора, ответив на все вопросы помогает обеспечивать качественное обслуживание туристов в будущем.

Каждый год природа преподносит туристам все новые сюрпризы. Где-то нещадно палит солнце, где-то курорты заливают дождь, где-то отдыхающих атакуют комариные полчища.

Серьезные коррективы в планы потенциальных отдыхающих вносит и человеческий фактор. Горячий сезон, как всегда, подкрался незаметно, приведя в замешательство консульства у которых в несколько раз увеличился объем работ.

Изучая опыт Хорватии в 2013 году там побывали 37 830 туристов из стран СНГ. Например, здесь развит ностальгический туризм, научно- познавательный туризм, оздоровительно-санаторный туризм, активный туризм для молодёжи и т.д. По словам Младена Фалькони, директора хорватского туристского офиса, такой хороший результат удалось достичь в первую очередь благодаря активизации рекламной деятельности, разработке новых туристических маршрутов, что привело к увеличению рекламного бюджета³⁴. На результатах сезона положительно сказалась и работа туроператоров, расширивших спектр своих предложений по стране. Что касается ценовой политики, то увеличение цен наблюдалось лишь в южном

³⁴ Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы» 2010, №7

регионе Хорватии. Можно с уверенностью сказать, что цены у Хорватии конкурентоспособные и она занимает устойчивые позиции в ряду недорогих и качественных направлений.

Иностранное консульство – своеобразные врата в другое государство: впускать или не впускать иностранцев в свою страну, решает именно это ведомство. Французские ворота в последнее время открываются для операторов с большим скрипом. С 26 июня сроки оформления виз во Францию растянулись на две недели вместо одной. Для туристского рынка это стало более чем неприятной новостью. Туроператоры заинтересованных стран попытались решить проблему посредством диалога. Консульство работает на пределе, выдавая около полутора тысяч виз ежедневно. Единственное, чем может помочь ведомство, так это советом сдавать полные пакеты документов не менее чем за две недели до даты отъезда. В ином случае консульство не гарантирует их своевременного рассмотрения, говорится в размещенном на сайте посольства Франции сообщении консульской службы. В связи с этим, по мнению экспертов, туристский поток во Францию может упасть на 20-40%, что привлечет за собой серьезные убытки для туристских и транспортных компаний.³⁵

Шок, растерянность – первое, что испытали операторы, агентства, отели и авиакомпании, узнав о нововведениях в самый разгар сезона.

Кардинальный подход к проблеме летнего водопада паспортов, хлынувшего в консульские службы, показали итальянцы. «Будем работать до последнего паспорта!» - заявили они и успешно справляются с ситуацией. В начале августа 2010 года Итальянская федерация туристских компаний направила министру иностранных дел страны Массимо Далема письмо, где выразила серьезную обеспокоенность в отношении туристских потоков, которые сильно ограничивает число виз, выдаваемых итальянскими консульствами.

Греция: мест на бортах больше, чем в отелях.

Напряженным, но удачным оказался сезон для греческого направления. Греки пошли по итальянскому пути, работали даже в выходные. Благодаря диалогу с участниками туристского рынка и принятым мерам, как, например, заблаговременное оповещение

³⁵ Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы» 2006, №7

операторов, глобальных проблем удалось избежать. Тем более что спрос на Грецию был на удивление высоким.

3.4. Обеспечение безопасности питания туристов

Основные факты обеспечения безопасности питания:

➤ Доступ к достаточному количеству безопасных и питательных продуктов питания является важнейшим фактором для поддержания жизни и укрепления здоровья.

➤ Небезопасные продукты питания, содержащие болезнетворные бактерии, вирусы, паразитов или вредные химические вещества, являются причиной более 200 заболеваний от диарей до онкологических заболеваний.

➤ По оценкам, от болезней пищевого и водного происхождения, сопровождающихся диареей, ежегодно умирает 2 миллиона человек, многие из которых дети.

➤ Вопросы безопасности пищевых продуктов, питания и продовольственной безопасности неразрывно связаны. Небезопасные продукты питания порождают порочный круг болезней и недостаточности питания, что особенно затрагивает детей грудного и раннего возраста, лиц пожилого возраста и больных.

➤ Заболевания пищевого происхождения являются препятствием для экономического развития, поскольку они создают нагрузку на системы здравоохранения и наносят урон национальной экономике, туризму и торговле.

➤ Сегодня цепи поставок продуктов питания носят международный характер. Эффективное сотрудничество между правительствами стран, производителями и потребителями продуктов питания способствует обеспечению безопасности пищевых продуктов.

Основные заболевания пищевого происхождения и их причины:

Как правило, заболевания пищевого происхождения — это инфекционные заболевания или интоксикации, вызванные бактериями, вирусами или химическими веществами, попадающими в организм через зараженную воду или пищу.

Возбудители заболеваний пищевого происхождения могут вызывать острую диарею или истощающие организм инфекции, включая менингит. Химические вещества могут приводить к острому отравлению или хроническим заболеваниям, таким как рак.

Заболевания пищевого происхождения могут стать причиной долгосрочной инвалидности и смерти. К видам небезопасных продуктов питания относятся сырая пища животного происхождения, фрукты и овощи, загрязненные фекалиями, а также сырые моллюски, содержащие морские биотоксины.

Бактерии

Salmonella, *Campylobacter* и энтерогеморрагический штамм кишечной палочки *Escherichiacoli* — одни из наиболее распространенных возбудителей заболеваний пищевого происхождения, от которых ежегодно страдают миллионы людей. В некоторых случаях заболевания, вызванные этими возбудителями, носят тяжелый характер и заканчиваются смертельным исходом. Симптомы: повышенная температура, головная боль, тошнота, рвота, боль в брюшной полости и диарея. К числу продуктов питания, связанных со вспышками сальмонеллеза, относятся яйца, мясо домашней птицы и прочие продукты животного происхождения. Заражение бактериями *Campylobacter*, главным образом, происходит в результате употребления в пищу сырого молока, сырого или не прошедшего достаточную термическую обработку мяса домашней птицы и инфицированной питьевой воды. Энтерогеморрагическая инфекция, вызванная *Escherichiacoli*, связана с употреблением непастеризованного молока, не прошедшего достаточную термическую обработку мяса, а также сырых овощей и фруктов.

Инфекция, вызванная бактериями *Listeria*, приводит к выкидышам у беременных женщин или гибели новорожденных. Несмотря на относительно невысокую распространенность этого заболевания, его тяжелый и иногда смертельный характер, особенно для грудных детей, детей и лиц пожилого возраста, ставит его в ряд наиболее опасных инфекций пищевого происхождения. Источниками *Listeria* являются непастеризованные молочные продукты и различные виды готовых к употреблению продуктов питания. Данный тип бактерий может размножаться при низких температурах.

Холерный вибрион (*Vibrio cholerae*) проникает в организм человека с инфицированной водой или продуктами питания. К симптомам относится боль в брюшной полости, рвота и острая водянистая диарея, которая может приводить к острому обезвоживанию и иногда к смерти. Вспышки холеры связаны с таким продуктами питания, как рис, овощи, просо и различные виды

морепродуктов.

Основным средством лечения бактериальных инфекций являются противомикробные препараты, например, антибиотики. Тем не менее их нерациональное и неправильное использование в медицине и ветеринарии привело к возникновению и распространению резистентных бактерий, что сделало использование антибиотиков неэффективным для лечения инфекционных болезней человека и животных. Резистентные бактерии попадают в пищевую цепь посредством животных (например, *Salmonella* попадает в пищевую цепь через кур). Резистентность бактерий к противомикробным препаратам является одной из главных угроз для современной медицины.

Вирусы

Норовирусные инфекции сопровождаются тошнотой, сильной рвотой, водянистой диареей и болью в брюшной полости. Вирус гепатита А может привести к долгосрочному поражению печени и обычно распространяется через сырые или не прошедшие достаточную термическую обработку морепродукты или зараженные фрукты и овощи. Часто источниками заражения являются инфицированные вирусом лица, работающие с продуктами питания.

Паразиты

Некоторые паразиты, такие как трематоды рыб, передаются только с продуктами питания. Другие же, например, *Echinococcus* spp., могут передаваться человеку через продукты питания или контакт с животными. Прочие паразиты, такие как *Ascaris*, *Cryptosporidium*, *Entamoeba histolytica* или *Giardia*, попадают в пищевую цепь через воду или почву и могут инфицировать сырые овощи и фрукты.

Прионы

Прионы — это возбудители инфекций, состоящие из белка, которые вызывают некоторые нейродегенеративные заболевания. Губкообразная энцефалопатия крупного рогатого скота (ГЭКРС, или «коровье бешенство») — прионное заболевание, поражающее крупный рогатый скот, которое связывают с появлением у людей ее разновидности - болезни Крейцфельда-Якоба (vCJD).

Химические вещества

Наибольшую угрозу для здоровья представляют токсины природного происхождения и вещества, загрязняющие окружающую

среду.

К токсинам природного происхождения относятся микотоксины, морские биотоксины, цианогенные гликозиды и токсины, которые содержатся в ядовитых грибах. Микотоксины, например, афлатоксин и охратоксин, могут в высоких концентрациях присутствовать в основных продуктах питания, таких как кукуруза или злаки. Продолжительная подверженность воздействию этих токсинов может привести к нарушениям иммунной системы и нормального развития организма, или стать причиной рака.

Стойкие органические загрязнители (СОЗ) — это вещества, которые накапливаются в окружающей среде и в организме человека. К известным примерам можно отнести диоксины и полихлорированные бифенилы (ПХБ), которые являются нежелательными побочными продуктами промышленного производства и сжигания мусора. Они присутствуют в окружающей среде во всем мире и накапливаются в животных пищевых цепочках. Диоксины являются высокотоксичными соединениями и могут вызывать нарушения развития и репродуктивной функции, повреждения иммунной системы, гормональные сбои и раковые заболевания.

Тяжелые металлы, такие как свинец, кадмий и ртуть, приводят к поражениям нервной системы и почек. Заражение продуктов питания тяжелыми металлами происходит, главным образом, в результате загрязнения ими воздуха, почвы и воды.

3.5. Безопасность продуктов питания в меняющемся мире

Наличие безопасных продуктов питания содействует развитию национальной экономики, торговли и туризма, способствует обеспечению продовольственной безопасности и безопасности питания, и является одним из факторов устойчивого развития.

Урбанизация и изменения форм поведения потребителей, включая распространение туризма, приводят к увеличению числа людей, покупающих и употребляющих в пищу продукты питания, приготовленные в общественных местах. В условиях глобализации растет спрос на все более широкий спектр продуктов питания, что привело к усложнению и удлинению глобальной продовольственной цепочки.

В условиях роста мирового населения растет спрос на продукты

питания. В целях удовлетворения этого спроса происходит повышение интенсивности и объемов промышленного производства в секторах растениеводства и животноводства, что создает как новые возможности, так и новые угрозы в том, что касается безопасности продуктов питания. По прогнозам, изменение климата также будет оказывать влияние на безопасность продуктов питания, поскольку по мере изменения температуры будет меняться характер и уровень рисков в сфере безопасности пищевых продуктов на этапах производства, хранения и сбыта пищевой продукции.

В свете этих проблем на производителей продуктов питания и работников пищевой промышленности ложится дополнительная ответственность по обеспечению безопасности продуктов питания. В условиях, при которых потоки продукции перемещаются с большой скоростью и на большие расстояния, местные инциденты могут быстро разрастаться до международных чрезвычайных ситуаций. За последнее десятилетие на каждом континенте были отмечены серьезные вспышки заболеваний пищевого происхождения, масштабы которых нередко усугублялись особенностями глобализированной торговли.

В качестве примера можно назвать заражение детских сухих молочных смесей меламином в 2008 году (от которого в одном Китае пострадало 300 000 новорожденных и детей раннего возраста, 6 из которых умерли) и вспышку энтерогеморрагической инфекции, вызванной *Escherichiacoli*, в Германии в 2011 году, которая была связана с употреблением в пищу проростков пажитника. Случаи заражения были зарегистрированы в 8 странах Европы и Северной Америки, умерло 53 пациента. Вспышка энтерогеморрагической инфекции, вызванной *Ecolі*, в Германии в 2011 году нанесла производителям и фермерам ущерб в объеме 1,3 млрд. долларов США и привела к выделению экстренной помощи странам-членам Европейского Союза на сумму 236 млн. долларов США.

Безопасность пищевых продуктов: приоритет для общественного здравоохранения

Небезопасные продукты питания создают глобальные угрозы в области здравоохранения и представляют опасность для здоровья каждого человека. Дети грудного и раннего возраста, беременные женщины, пожилые люди и люди, страдающие каким-либо заболеванием, относятся к наиболее уязвимым категориям населения.

По оценкам, от заболеваний пищевого и водного происхождения, сопровождающихся диареей, ежегодно погибает около 2 миллионов человек, главным образом, детей, особенно в развивающихся странах. Небезопасные продукты питания создают порочный круг заболевания диареей и недостаточности питания, что ставит под угрозу нутритивный статус представителей наиболее уязвимых групп населения. В условиях отсутствия продовольственной безопасности люди склонны переходить на менее здоровый режим питания и употреблять в пищу «менее безопасные» продукты, что создает риск для их здоровья ввиду химического, микробиологического и других видов загрязнения, характерного для таких пищевых продуктов.

Правительствам стран надлежит объявить безопасность продуктов питания приоритетным вопросом общественного здравоохранения, поскольку они играют ключевую роль в разработке политики и нормативно-правовой базы, создании и применении эффективных систем обеспечения безопасности продуктов питания, гарантирующих ответственное поведение производителей и поставщиков на всем протяжении продовольственной цепочки и доступ потребителей к безопасной пищевой продукции.

Заражение продуктов питания может произойти на любом этапе производственно-сбытовой цепи, и главная ответственность за обеспечение безопасности лежит на производителях продуктов питания. Тем не менее во многих случаях инциденты, связанные с заболеваниями пищевого происхождения, становятся следствием несоблюдения правил обращения с продуктами питания на дому, на предприятиях общественного питания и на рынках. Не все работники пищевой промышленности и потребители понимают свою роль в обеспечении защиты собственного здоровья и здоровья членов сообщества в целом и необходимость, например, соблюдать основные правила гигиены при покупке, продаже и приготовлении пищевых продуктов.

Каждый может внести свой вклад в обеспечение безопасности продуктов питания. Ниже приводится ряд примеров эффективных действий.

Лица, ответственные за разработку политики, могут:

– создать и поддерживать надлежащие системы и инфраструктуру обеспечения безопасности продуктов питания

(например, лаборатории) в целях принятия ответных мер и управления рисками в области безопасности продуктов питания на всем протяжении продовольственной цепочки, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;

– способствовать межсекторному сотрудничеству в целях совершенствования коммуникации и способности к совместным действиям между такими секторами, как общественное здравоохранение, охрана здоровья животных, сельское хозяйство и т.д.;

– включить вопросы безопасности продуктов питания в более широкие меры политики и программы в области продовольствия (например, в областях питания и продовольственной безопасности);

– в целях обеспечения безопасности местной продукции для зарубежных потребителей, следовать подходу «мысли глобально, действуй локально».

Работники пищевой промышленности и потребители могут:

❖ знать, какие продукты питания они используют (читать этикетки на упаковке, делать осведомленный выбор, знать о распространенных видах опасности, связанных с продуктами питания);

❖ обращаться с продуктами питания и готовить пищу с соблюдением правил безопасности, применять руководство ВОЗ «Пять важнейших принципов безопасного питания» при обращении с продуктами питания на дому, на предприятиях общественного питания или на рынках;

❖ выращивать фрукты и овощи с применением руководства ВОЗ «Пять важнейших принципов выращивания безопасных фруктов и овощей» в целях сокращения риска микробного заражения.

Деятельность ВОЗ

Деятельность ВОЗ направлена на содействие глобальным усилиям по предотвращению угроз общественному здравоохранению, связанных с небезопасными продуктами питания, их выявлению и принятию ответных мер. Доверие потребителей к органам власти и уверенность потребителей в безопасности продуктов питания — результат, к достижению которого стремится ВОЗ.

Для достижения этого результата ВОЗ оказывает государствам-членам помощь по созданию потенциала, необходимого для

предотвращения и выявления рисков, связанных с болезнями пищевого происхождения, и управления этими рисками. Для этого ВОЗ:

- выполняет независимую научную оценку источников микробиологической и химической опасности, результаты которой лежат в основе международных пищевых стандартов, руководств и рекомендаций, известных под названием Codex Alimentarius и направленных на обеспечение безопасности продуктов питания независимо от их происхождения;

- выполняет оценку безопасности новых технологий производства продуктов питания, таких как генная инженерия или нанотехнологии;

- оказывает содействие совершенствованию национальных продовольственных систем и нормативно-правовых механизмов и созданию надлежащей инфраструктуры для управления рисками в области безопасности продуктов питания. Для оперативного обмена информацией в условиях чрезвычайных ситуаций, связанных с безопасностью продуктов питания, ВОЗ и Сельскохозяйственная и продовольственная организация ООН (ФАО) создали Международную сеть органов, ответственных за обеспечение безопасности продуктов питания (ИНФОСАН).

- ведет информационно-разъяснительную работу по вопросам безопасного обращения с продуктами питания посредством систематического проведения информационных кампаний и программ по профилактике заболеваний пищевого происхождения, а также распространения публикации «Пять важнейших принципов безопасного питания» и учебных материалов;

- ведет информационно-пропагандистскую работу в поддержку признания безопасности продуктов питания в качестве важной составляющей продовольственной безопасности и включения вопросов безопасности продуктов питания во все национальные программы и меры политики в соответствии с Международными медико-санитарными правилами.

ВОЗ ведет тесное сотрудничество с ФАО, со Всемирной организацией по охране здоровья животных (МЭБ) и другими международными организациями в целях обеспечения безопасности продуктов питания на всем протяжении продовольственной цепочки от производства до потребления.

Небезопасные пищевые продукты связаны со смертью приблизительно 2 миллионов человек ежегодно, главным образом детей. Патогенные бактерии, вирусы, паразиты или химические вещества, содержащиеся в пище, являются причиной более 200 заболеваний, от диареи до рака.

Постоянно возникают новые угрозы безопасности пищевых продуктов. Изменения в технологии производства пищевой продукции, в распределении и потреблении; изменения окружающей среды; новые и вновь возникающие патогены; бактериальная резистентность — все эти факторы создают проблемы для национальных систем безопасности пищевых продуктов. Активизация передвижения населения и торговли усиливают вероятность международного распространения небезопасных продуктов.

Поскольку источники снабжения наших пищевых продуктов во все большей степени глобализируются, все более и более очевидной становится необходимость укрепления систем безопасности пищевых продуктов в самих странах и в отношениях между всеми странами. По этой причине ВОЗ содействует усилиям, направленным на укрепление безопасности пищевых продуктов на пути от фермы до тарелки (и повсюду на промежуточных этапах) в течение Всемирного дня здоровья 7 апреля 2015 года.

В соответствии с Кодексом алиментарии, являющимся сборником международных стандартов, руководств и кодексов практики по пищевым продуктам, охватывающим все основные виды пищевых продуктов и процессов, ВОЗ помогает странам предотвращать, выявлять и реагировать на вспышки заболеваний, переносимых с пищевыми продуктами. Совместно с Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (ФАО) ВОЗ предупреждает страны о чрезвычайных обстоятельствах в области безопасности пищевых продуктов через международную информационную сеть.

3.6. Пять принципов безопасности пищевых продуктов

Безопасность пищевых продуктов — это совместная ответственность. Безопасность должна быть обеспечена на всем протяжении цепи производства пищевых продуктов, начиная от фермеров и производителей и кончая продавцами и потребителями.

Например, в публикации ВОЗ "Пять важнейших принципов безопасного питания" дается практическое руководство для продавцов и потребителей в области обработки и подготовки продуктов питания:

Принцип 1: Храните продукты в чистоте

Принцип 2: Отделяйте сырые продукты от продуктов, подвергшихся тепловой обработке

Принцип 3: Подвергайте продукты тщательной тепловой обработке

Принцип 4: Тепловая обработка проводится при необходимой температуре

Принцип 5: Пользуйтесь безопасной водой и безопасными сырыми продуктами.

Всемирный день здоровья 2015 года дает возможность обратить внимание тех, кто работает в различных правительственных секторах, фермеров, производителей, розничной торговли, медицинских работников, а также потребителей на важность безопасности пищевых продуктов и на то, какую роль каждый может сыграть, чтобы обеспечить такое положение, при котором всякий человек может чувствовать уверенность в том, что продукты, лежащие в его тарелке, безопасны для потребления.

Кодекс Алиментариус – защита здоровья потребителей путем обеспечения безопасных и питательных пищевых продуктов: первые 50 лет

За 50 лет Комиссия Кодекс Алиментариус приняла несколько сотен международных стандартов в области безопасности пищевых продуктов и питания для защиты здоровья потребителей и обеспечения справедливого порядка в торговле пищевыми продуктами.

В 2008 году произошел один из самых значительных инцидентов в области безопасности пищевых продуктов за всю историю существования Кодекса, который встревожил потребителей во всем мире. В Китае заболело несколько тысяч детей в результате употребления загрязненной меламином детской смеси. Высокие уровни содержания меламина в пищевых продуктах могут приводить к развитию почечной недостаточности и даже к смерти. После обнаружения испорченной детской смеси импортные продукты, загрязненные меламином, были обнаружены и в других странах.

Установление международных стандартов в области безопасности пищевых продуктов

Глобальная сеть данных об инфекциях пищевого происхождения (GFN)

ВОЗ незамедлительно приняла меры. Организация проинформировала все свои государства-члены об этом событии, регулярно предоставляла обновленные сведения о причастных к этому событию продуктах и их распределении и вместе с ФАО (Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН) созвала специальное совещание экспертов. Участники этого совещания, состоявшегося в декабре 2008 года, оценили риски, связанные с поглощением этого химического вещества, и определили безопасный уровень ежедневного поглощения меламин. В 2010 году на основе результатов этого совещания Комиссия Кодекс Алиментариус - программа ООН по установлению стандартов на пищевые продукты, созданная ВОЗ и ФАО в 1963 году, приняла стандарт на максимальный уровень содержания меламин в сухой детской смеси и других пищевых продуктах.

Инцидент с меламином свидетельствует о необходимости разработки международных стандартов в области безопасности пищевых продуктов и питания на основе надежных научных оценок. Этот пример также показал, что система Кодекса позволяет международному сообществу быстро реагировать на неожиданные новые события, оказывающие воздействие на здоровье и/или международную торговлю.

Целью Кодекса является защита здоровья потребителей и обеспечение справедливого порядка в торговле пищевыми продуктами. Свод стандартов на пищевые продукты Комиссии называется «Кодекс Алиментариус» (в переводе с латыни означает «кодекс пищевых продуктов»). В июле 2013 года Комиссия отмечает свое 50-летие. Сегодня в ее состав входят 185 государств-членов, Европейский союз и многочисленные наблюдатели из других учреждений ООН, межправительственных организаций и гражданского общества.

«Улучшение безопасности пищевых продуктов и содержания питательных веществ в интересах здоровья всех людей в глобализованном мире продолжает оставаться задачей для правительств всех стран мира, — заявил д-р Казуаки Миягишима

(Kazuaki Miyagishima), директор Департамента ВОЗ по безопасности пищевых продуктов и зоонозам. — Кодекс представляет собой транспарентный международный форум для обеспечения консенсуса в отношении стандартов в области безопасности пищевых продуктов, который открыт не только для национальных органов, регулирующих пищевые продукты, но и для потребителей, ученых и производителей пищевых продуктов, представляющих гражданское общество».

Со времени своего создания Комиссия приняла несколько сотен стандартов, ставших критически важными инструментами для защиты потребителей от угроз, связанных с пищевыми продуктами. Стандарты обеспечивают качество и питательную ценность пищевых продуктов, предоставляют потребителям соответствующую информацию с помощью маркировки, а также позволяют предотвратить торговые конфликты. В последнее время Комиссия занималась проблемами, связанными с присутствием афлатоксинов в инжире, ртути в тунце и пестицидов в различных сельскохозяйственных культурах, а также вопросами борьбы с вирусами в пищевых продуктах и возрастающими проблемами в области общественного здравоохранения, которые представляют неинфекционные заболевания, связанные с питанием. Для предотвращения загрязнения пищевых продуктов в самом источнике Кодекс также разрабатывает Кодексы практики для безопасного производства пищевых продуктов, входящих в корм для животных.

Международные критерии, основанные на научных данных

Стандарты Кодекса основаны на научных данных, предоставляемых совещаниями независимых экспертов, такими, например, как совещание по меламину. Ряд давно работающих комитетов рассматривают различные аспекты безопасности пищевых продуктов и питания, а Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA), например, является одним из самых первых комитетов экспертов ВОЗ, регулярно проводящих свои совещания с 1956 года.

«По просьбе государств-членов, регистрируемой в Комитете Кодекса, мы можем обратиться к ФАО и ВОЗ за технической консультацией, — объясняет г-н Санджай Дейв (Sanjay Dave), председатель Комиссии Кодекс Алиментариус. — Затем ВОЗ и ФАО проводят совещание независимых международных экспертов для оценки всех имеющихся фактических данных и предоставления

рекомендаций на рассмотрение соответствующему Комитету Кодекса. На основе этих рекомендаций и в соответствии с установленными Процедурами Кодекса Комиссия принимает стандарт Кодекса».

Хотя стандарты Кодекса не являются обязательными, они получили статус международных критериев безопасности пищевых продуктов в соответствии с Соглашением Всемирной торговой организации (ВТО) о применении санитарных и фитосанитарных мер 1995 года. Это существенно повысило глобальную значимость стандартов, которые неоднократно использовались ВТО для определения решения при рассмотрении торговых конфликтов.

ГЛАВА 4. НЕОБХОДИМОСТЬ ВВЕДЕНИЯ ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УЗБЕКИСТАНА – ТРЕБОВАНИЕ ВРЕМЕНИ

4.1. Использование системы ХАССП на предприятиях общественного питания

Современная индустрия питания переживает очередной виток развития — клиенты стали более взыскательными и хотят быть уверены в безопасности продукции, которую они потребляют. С внедрением новых технологий и современного оборудования ужесточаются требования к безопасности производства: помимо соблюдения установленных государственных норм, санитарных и противопожарных правил вводятся корпоративные и международные стандарты.

Название НАССР (в произношении ХАССП) является аббревиатурой и происходит от букв английских слов Hazard Analysis Critical Control Points, что переводится как «Анализ рисков и критические контрольные точки», то есть анализ опасностей и управление ими в тех контрольных точках, которые будут найдены в цепочке от производителя до потребителя.

Система ХАССП является основной моделью управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в промышленно развитых странах мира. Стандарты ИСО, входящие в ХАССП, носят рекомендательный характер, однако более чем в 90 странах мира они приняты в качестве национальных правил. В России некоторые из них утверждены как государственные стандарты, например, ГОСТ-ИСО 9000, который описывает основные положения и устанавливает терминологию для систем менеджмента качества.

В настоящее время политика в области качества становится общенациональной идеей, так как связана с проблемой выживания в острейших условиях конкуренции. Безопасность пищевой продукции должна обеспечиваться ежедневно, система требует постоянного совершенствования, для того чтобы успешно противостоять проблемам в будущем. Каждый, кто производит пищевую продукцию, сам отвечает за ее безопасность.

Ответственность предприятия питания всегда начинается с подбора сырья и ингредиентов, а заканчивается только тогда, когда продукт с безупречным качеством, хорошо приготовленный

и правильно поданный, попадает к клиенту. Невыполнение организацией тех или иных пунктов может привести к серьезным последствиям. Пищевая безопасность компании — это соблюдение всех регламентирующих норм и правил, а именно:

1. Производственные и торговые помещения соответствуют всем санитарно-гигиеническим требованиям.

2. Контроль начинается с приемки сырья и затем ведется по ходу технологического процесса до момента, когда готовую продукцию получит покупатель.

3. Хорошее санитарное состояние предприятия обеспечивается рядом взаимосвязанных факторов:

- эффективные профессиональные моющие и дезинфицирующие средства;
- профессиональный уборочный инвентарь;
- современное уборочное оборудование;
- хорошо обученный персонал и эффективная санитарная программа.

4. Работники предприятия гарантируют полную безопасность посетителям.

Любая ошибка, небрежность, невнимательность в работе повара, равно как и менеджера, могут привести к негативным последствиям. Поэтому ключевые требования к сотрудникам — бдительность, точное соблюдение стандартов, а также, что немаловажно, опрятный внешний вид.

Чистота должна быть практичной, а не визуальной. На помощь приходит технический прогресс: ультрафиолетовые дезинфицирующие лампы, профессиональные средства для мытья посуды, бесконтактные дозаторы для мытья рук и бумажные полотенца. Особую роль в предотвращении перекрестного загрязнения несут средства индивидуальной защиты, которые должны отвечать требованиям гигиенических стандартов, — одноразовые латексные перчатки, сеточки для волос, фартуки. Для обеспечения безопасности хранения продукции — пищевая пленка, отдельные морозильные камеры.

Все эти факторы плюс эффективное управление производством, стандартизация процессов и контроль над ними создают необходимые предпосылки для достижения заданного уровня качества при оптимальных затратах.

Введение системы ХАССП означает, что руководство предприятия переносит акцент с общей проверки уже произведенной продукции на проведение профилактического контроля вероятных опасностей, которые могут возникнуть на любом этапе цикла производства. Кроме этого, ХАССП содержит практические рекомендации, касающиеся средств и способов контроля качества.

Каковы преимущества внедрения систем менеджмента качества (СМК) и безопасности продукции (системы ХАССП)?

Преимущества внутри предприятия:

- Уверенность в безопасности продукции, что является аргументом при разрешении конфликтных ситуаций даже в судебных разбирательствах.

- Оперативное исправление причин возникновения брака на каждом этапе (что приводит к уменьшению брака и сокращению затрат).

- Документальное подтверждение безопасности продукции и определение ответственных (разработанная документация системы ХАССП является этому доказательством, а бизнес получает определенную защиту).

Внешние преимущества:

- Сертификаты СМК – важное конкурентное преимущество. Ведь очень часто одним из условий участия в тендере является наличие на предприятии системы менеджмента на основе принципов ХАССП.

- У компании появляется возможность в любой момент продемонстрировать заказчикам, что производство продуктов находится на высоте и соответствует стандартам; всегда легко проследить ход работы и доказать всем заинтересованным сторонам надежность и безопасность производства.

- Повышается доверие потребителей, что в свою очередь влияет на продажи и прибыль предприятия.

- Улучшается репутация компании за счет снижения рекламаций.

Сложности внедрения СМК на основе ХАССП при организации питания:

- Одной из основных проблем является совмещение данной системы с уже действующей на предприятии. Важно, чтобы директивы ХАССП не носили формальный характер, а были

результативны и эффективны. Подход к обеспечению СМК ни в коей мере не должен ограничиваться оформлением документации и созданием внешнего подобия порядка, а должен включать в себя действительно осуществляемые мероприятия и работать на повышение квалификации персонала.

- В процесс внедрения должен вовлекаться весь персонал, задействованный на производстве, включая рабочих, осуществляющих отдельные операции.

- Часто приходится бороться с особенностями менталитета, так как большинство процедур предполагает самоконтроль, умение признавать собственные ошибки и самостоятельно их исправлять.

- Не все предприятия обладают современными помещениями и оборудованием, на которых можно грамотно построить и соблюсти технологические процессы.

Качество и безопасность выпускаемой продукции по праву можно отнести к важнейшим критериям деятельности любого предприятия. Современным ресторанам следует научиться эффективно использовать экономические, организационные и правовые рычаги воздействия на процесс формирования, обеспечения и поддержания необходимого уровня качества и безопасности услуги питания на всех стадиях жизненного цикла приготовления и реализации продукции.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ

Пищевая безопасность ресторанов — это комплекс мероприятий разнонаправленного характера, позволяющий обеспечить качественное обслуживание потребителей. Основы закладываются на стадии проектирования проекта ресторана в привязке к его концепции, ассортиментному перечню или меню, технологии обслуживания, существующего окружения, так как предприятия питания редко являются отдельно стоящими зданиями.

Безопасность считается неотъемлемым показателем качества питания. Данное понятие включает в себя биологический, химический и физический факторы:

- химическая опасность — наличие в пище вредных химических соединений (основная причина — попадание химикатов в сырье при выращивании, транспортировке или приготовлении; использование посуды, выделяющей опасные химические соединения при разогреве);

- физическая опасность — попадание посторонних предметов при сборе, транспортировке сырья и приготовлении продуктов;
- биологическая опасность — создание благоприятных условий (температура, влажность, питательная среда) для роста и размножения болезнетворных бактерий на всех этапах пищевой цепи.

Безопасность продуктов в основном зависит от эффективности управления специфическими процессами и процедурами, которые называются критическими контрольными точками (ККТ). Стадия ККТ имеет решающее значение для предотвращения опасного фактора или уменьшения его до приемлемого уровня.

Существует зависимость между уровнем безопасности и качеством управления производственными процессами в ККТ. Концепция ХАССП, будучи наиболее эффективной, была выбрана в качестве всемирного стандарта безопасности продуктов. Она представляет собой системный подход в оценке безопасности питания и является основным средством ее контроля. Система направлена на предотвращение возможных нарушений на каждом этапе производства питания, а не на обнаружение опасных продовольственных продуктов в конце цепочки. Этим обеспечивается эффективный и правильный подход к выбору и обработке сырья, приготовлению блюд, условиям их реализации. Такой метод позволяет не только гарантировать безопасность питания, но и одновременно повышать его конкурентоспособность за счет снижения затрат на проведение контроля качества конечного продукта.

Внедрение ХАССП в Узбекистане является важным механизмом создания безопасного производства. Но есть ряд проблем. Среди них — высокая стоимость работ по введению системы; достаточно сильная зависимость от квалифицированного персонала, который в индустрии питания имеет крайне высокую текучесть; увеличение бумажной отчетности и другие «национальные» факторы.

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

Отправной точкой внедрения ХАССП является вступление в силу Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции». Важно отметить, что для индустрии питания Узбекистана этот документ является таким же значимым, как и для любого промышленного

производства или торговли, так как принципы формирования системы безопасности остаются едиными, несмотря на их технические и технологические различия.

Данным регламентом установлено, что «при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

Впервые в практике формирования систем обеспечения безопасности на предприятиях принципы ХАССП предлагаются не в рекомендательном ключе, а в виде прямого указания.

Это принципиальный шаг в законодательстве. Более того, дается весьма подробное описание действий, которые необходимо предпринять для создания собственной системы контроля качества и безопасности продукции, в том числе на предприятиях питания.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

1. выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

2. выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

3. определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

4. проведение контроля над продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

5. проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или)

технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

6. обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7. соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8. содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9. выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

10. выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11. ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12. прослеживаемость пищевой продукции».

В рамках правового поля ХАССР существуют различные «местные» вариации. Есть система стандартов ISO (ИСО), Британские правила, документы Национальной ресторанной ассоциации (США) и многие другие. Как правило, существует ряд принципов, которые описываются во всех вышеуказанных документах – это чёткое понимание степени риска различных пищевых продуктов для потребителя, температура хранения и приготовления, правильное содержание готовых блюд и кулинарных изделий, личная гигиена персонала, гигиена рабочего места, отсутствие перекрестности в чистых и «грязных» процессах, в перемещении сырой и готовой продукции внутри предприятия.

Например в нормативе, принятом в России, указывается на то, что изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП. Вопрос о сертификации по ИСО 20000 пока открыт.

Многим предприятиям внедрение ХАССП не под силу из-за организационных вопросов, так как в каком-нибудь семейном проекте работают 3–5 человек и построение системы просто невозможно. Но использование принципов обязательно для всех.

На самом деле система ХАССП достаточно проста для понимания — на уровне управленца ее знание необходимо наравне с процессами финансового менеджмента, маркетинга и пр.

4.2. Условия применения стандартов ХАССП в целях безопасного питания

Изначально стандарты ХАССП разрабатывались для космической отрасли, то есть для производства готового питания космонавтов. Первым критерием была безопасность. Затем следовали качество, питательность, экологичность и т. д. В дальнейшем ХАССП стали применять к системам производства пищи для народного потребления.

Три «кита» ХАССП — соблюдение всех параметров безопасности: на любом этапе приготовления продукция должна проходить мониторинг, отслеживание рисков бактериологического, физического и химического заражения и загрязнения. В настоящее время стандарт включен в законодательство США, Японии, Канады, и ни одно предприятие пищевой промышленности не может функционировать там без применения системы ХАССП. В России ХАССП начинает развитие благодаря тому, что она собирает воедино все стандарты безопасности, применяемые к пищевой продукции. Нельзя осуществлять какую-то услугу или производить продукт, только следуя ГОСТу, потому что ГОСТов, технических условий, требований и регламентов очень много. Риски безопасности каждого компонента должны быть сведены к минимуму. Если какой-то из нормативных документов или технических условий не соблюдается, то система не будет эффективна.

ХАССП контролирует только безопасность продукта - в этом ее инновационность для Узбекистана. Если данный стандарт применяется на практике, то люди могут быть уверены в том, что тот

или иной продукт или услуга являются безвредными. Критерий качества обеспечивает стандарт ИСО 9001:2011(2008). ХАССП и ИСО 9001:2008 (2011) — это два пересекающихся множества, так как производство пищи включает в себя не только факторы труда, процессов и их безопасности, но и поставки, помещения, персонал, поэтому большинство предприятий общественного питания используют эти системы вместе.

Внедрение ХАССП дает бесперебойное производство, прозрачность процесса, его оптимизацию и отслеживание рисков. Например, если потребитель отравился продуктом, производителю грозят большие санкции и разбирательства с такими инстанциями, как Санэпиднадзор, серьезные проверки и крупные штрафы, вплоть до приостановления деятельности и уголовной ответственности.

Если продукт производится в соответствии с ГОСТом, мы можем наблюдать не весь процесс, а лишь конечный результат — соответствует ли он заявленным критериям. ХАССП предъявляет требования к тому, чтобы все оборудование было санировано, прошло необходимую паспортизацию, планово-предупредительный ремонт. Соответственно, оборудование, процессы, а также площади находятся под мониторингом и контролем. Тем самым ХАССП обеспечивает стабильность производства. Со временем, когда весь процесс приготовления пищи становится прозрачным и понятным, он может быть оптимизирован. С внедрением ХАССП повышаются многие ключевые параметры — уровень сервиса и доверия потребителя, квалификация персонала.

Хотя ГОСТ 30390, СанПиН РУз № 0309-14 вырос из ХАССП, существуют человеческий фактор, непонимание принципов. Это связано с тем, что основы и методические рекомендации по применению системы не в полной мере переведены на русский и тем более на узбекские языки, а также с отсутствием квалифицированного персонала, который может вести полное обучение на территории Узбекистана. Поэтому крупные компании, внедряющие у себя ХАССП, отправляют своих представителей в Европу или США на обучение. Руководитель, работающий с ХАССП, обязан знать и понимать стандарты, принципы системы здравоохранения, технические требования к оборудованию и процессам приготовления пищи и пищевой продукции. Для линейного персонала создаются простые программы обучения,

написанные доступным языком: прописываются не сами требования ХАССП, а те действия, которые необходимо выполнять, чтобы система стабильно работала.

Первое, с чего начинается ХАССП, — график контроля санитарно-гигиенического состояния помещения и оборудования. Далее идут все производственные процессы, где четко определены параметры допустимых и возможных рисков утраты безопасности, требования к персоналу, журнал контроля заболеваемости и допусков к работе сотрудников предприятия. Карты производственных процессов, рабочие карты для персонала, инструкции по санитарно-гигиенической обработке помещений, паспортизация оборудования, договоры, сертификаты соответствия на поставляемую продукцию, на химические средства — все это строго контролируется в ХАССП. Ключевые составляющие — контроль воздушной среды на территории производства, что относится к инженерным системам вентиляции и кондиционирования, и санитарно-эпидемиологическое заключение на поставляемую воду.

Клининговая служба играет очень важную роль — она создает санитарно-эпидемиологическое благополучие предприятия или заведения общепита. Есть санузлы, откуда распространяются инфекции и паразиты, и потому любое пищевое предприятие подвержено инфекционному заражению. Руководитель, ответственный за клининг, должен быть обучен стандартам и знать, как построить работу, применить сертифицированные средства и при этом не мешать процессу производства и соблюдать рамки безопасности, в том числе со стороны самого клининга, аутстаффинга и аутсорсинга.

Внедрение ХАССП на предприятиях питания Узбекистана — это осознанное, серьезное решение. Оно выводит предприятия питания и в частности рестораны страны на высокий международный уровень и позволяет донести до потребителя, клиентов, партнеров информацию о том, что продукция компании является безопасной. Вся документация ХАССП проходит аудит у аккредитованных организаций, предлагающих, как правило, услугу обучения руководящего состава.

При внедрении ХАССП наибольшее сопротивление идет со стороны линейного персонала, которому многое кажется размытым и непонятным. Менеджменту нужно проявить лояльность

и разработать доступную программу обучения, чтобы в итоге сотрудники неукоснительно следовали стандартам. Время введения системы, например, для организации общепита из 30 человек, составляет около четырех месяцев. В течение года система тестируется: насколько она стабильна, какие есть отклонения, несоответствия, какие риски не были учтены. Органом сертификации проводится обязательный аудит. По истечении года принимается решение, и сертификат может быть отозван либо вносятся корректировки. Далее аудит проводится ежегодно, и на его основании продлевается сертификат ХАССП. Это международная практика для всех предприятий, работающих с «семейством» ИСО.

В нашей стране основной акцент при обеспечении безопасности делается на следующие документы:

1. Закон Республики Узбекистан «О государственном санитарном надзоре» от 03.07.1992 г., № 657-ХП
2. Закон Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции» от 18.10.1997 г., № 484-1
3. O'zDSt 950 – 2011 «Вода питьевая»
4. ГОСТ 30390 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
5. СанПиН РУз № 0083-98 «Санитарные правила для предприятий общественного питания»
6. СанПиН РУз № 0265-2009 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
7. СанПиН № 0283-10 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции».
8. СанПиН РУз № 0294 – 11 «Гигиенические нормативы предельно допустимых концентраций (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны».
9. ШНК 2.08.02-09. Градостроительные нормы и правила. Общественные здания и сооружения. Ташкент, 2009.С.67-68.
10. Приказ Министерства здравоохранения Республики Узбекистан № 300 от 06.06.2000 «О проведении обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров».

Конечно, все вышеперечисленные документы на сегодняшний день не достаточны. Для обеспечения безопасности в питании

потребителей необходимо внедрение системы ХАССП и это диктует сегодняшний день.

ПРИМЕНЕНИЕ ХАССП

Если изучить международный рынок то можно увидеть, что рестораторы практически не знакомы с системой ХАССП и внедрять ее отнюдь не стремятся (несмотря на то обстоятельство, что в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» с 1 июля 2013 года стандарт ХАССП является обязательным к применению при «осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции»), то для работающих на их же рынке западных сетей вопрос о применении стандарта даже не стоит. Примером тому может служить подход к делу сети «Макдоналдс».

Проверки следуют на каждом этапе производства. Конечный продукт до его отправки из пищевого производящего и распределительного центра в ресторан проходит лабораторный контроль на соответствие физико-химических, микробиологических и органолептических показателей стандартам. В общей сложности до того момента, когда посетитель ресторана купит, например, «Биг Мак», сэндвич пройдет 98 тестов. Помимо этого, ежедневно проводится контроль санитарно-гигиенического состояния производственных линий, территории завода и соблюдения работниками стандартов компании.

Система обеспечения безопасности и качества «Макдоналдса» строится на нескольких принципах. Это работа только с одобренными поставщиками; следование спецификации на сырье и конечную продукцию, а также стандартам той страны, где открыты рестораны (но если внутренние стандарты компании жестче, следование более жестким стандартам); внедрение и проверка на каждом уровне систем безопасности и качества. Свои требования по качеству и безопасности продукции «Макдоналдс» выдвигает и поставщикам. У них обязательно должны быть лицо, отвечающее за безопасность пищи; внедренная и проверенная система безопасности пищи; программа обучения безопасности пищи для всех сотрудников; программы отслеживания продукции, санитарного аудита.

В ресторанах сети все данные каждую смену заносятся в ежедневный контрольный лист по безопасности, где также контролируется соблюдение санитарно-гигиенических требований. Контроль осуществляется персоналом – менеджерами, прошедшими курс по безопасности продукции и подписавшими документ, где они принимают на себя ответственность за безопасность пищи. На производстве и в ресторанах работает план профилактического осмотра и ремонта оборудования. Техника, изготовленная из нержавеющей стали, хорошо переносящей большие производственные нагрузки, регулярно калибруется и сертифицируется независимыми аккредитованными организациями.

Не менее строгий подход и к самим продуктам. Так, процесс выращивания картофеля от селекции семян до закладки на хранение контролируется программой агротехнологий МААР (McDonald's Agricultural Assurance Program). Продукция маркируется, чтобы любой потребитель в течение двух часов мог получить по телефону полную информацию об этой партии картофеля. Огурцы, томаты, баклажаны, перец, зелень и салат выращивают в теплицах, чтобы защитить урожай от неблагоприятных погодных условий и гарантировать его экологическую чистоту. Растения сажают не в грунт, а в полиэтиленовые пакеты с субстратом (торф, смесь торфа с песком, минеральная вата). Животные, мясо которых идет на сэндвичи, закупаются в благополучных хозяйствах, где в обязательном порядке прививаются от различных заболеваний. По прибытии на мясокомбинат, где действует система контроля критических точек ХАССП с ежеквартальным аудитом представителями «Макдоналдса», скот еще раз проходит обязательную проверку врачами – представителями Государственной ветеринарной службы.

В общей сложности требования по системе ХАССП применяются на 40 точках проверки. От убоя животного до отправки в цех холодильной обработки проходит 1 час 20 минут. В холодильной обработке туши содержат 24 часа для выравнивания уровня кислотности (рН). Температура мяса, которое привозят на «МакКомплекс», должна составлять строго +2...+4°C. Разделка говядины и свинины происходит при температуре +12...+14°C. В технологические перерывы со всех частей оборудования, с которыми мясо имеет контакт, берутся смывы на исследование

(процесс останавливается три раза в сутки для промыва всех частей конвейера). Температура обработки инвентаря равна +82 °С, все ножи помещаются в стерилизатор. Последняя проверка мяса сыря проводится микробиологами в лаборатории, а также отделом контроля качества. Проверяются следующие показатели: микробиология, кислотность (рН) и прочие отклонения от нормы. Вся продукция маркируется. По требованию, назвав код на упаковке, любой ресторан может в течение трех часов получить по телефону всю информацию по поступившему мясу.

4.3. ХАССП в общественном питании и ее принципы

ХАССП – это система управления безопасностью пищевых продуктов, обеспечивающая контроль на всех этапах пищевой цепочки в существенных в аспектах безопасности точках производственного процесса, а также реализации и хранения продуктов, где есть вероятность появления опасной для потребителя продукции.

Система ХАССП в общественном питании, безусловно, имеет свои особенности. Прежде всего, необходимо учитывать значительный перечень используемого сырья, широкий спектр производимой продукции, разные технологические линии, и, соответственно, значительно большее количество планов ХАССП. Помимо этого, как правило, много рисков возникает в связи с перекрестным загрязнением продукта, включая загрязнение аллергенами, ограниченными возможностями входного и лабораторного контроля и пр. Все это приводит к увеличению сложности и временных затрат при разработке и внедрении системы ХАССП в общественном питании.

Существует семь принципов, которые лежат в основе ХАССП и применяются в обязательном порядке при создании ХАССП для конкретного предприятия-изготовителя пищевых продуктов:

Первый принцип ХАССП – это проведение полного анализа рисков. Он осуществляется при помощи оценки значимости опасных факторов абсолютно на всех этапах производства пищевых продуктов, которые находятся под контролем предприятия-изготовителя. Здесь же оценивается вероятность рисков и вырабатываются меры для их предотвращения, а также снижаются до приемлемого уровня выявленные опасные факторы.

Второй принцип ХАССП – это определение критических контрольных точек, в рамках которых установленные меры помогают предотвратить потенциальную опасность или при помощи конкретных мер свести к приемлемому уровню возможность появления рисков.

Третий принцип ХАССП заключается в установлении критических пределов для контрольных точек. Здесь же определяют критерии, которые показывают, что процесс полностью находится под контролем.

Четвертый принцип ХАССП заключается в установлении процедур мониторинга всех критических контрольных точек.

Пятый принцип ХАССП заключается в разработке корректирующих действий, которые нужно предпринимать в тех случаях, когда мониторинг критических контрольных точек свидетельствует о том, что ситуация может выйти из под контроля.

Шестой принцип ХАССП – это установление процедур ведения и учета документации, в котором фиксируются нужные параметры.

Седьмой принцип ХАССП – это установление процедур проверки документов, которые должны поддерживаться всегда в рабочем состоянии и отражать абсолютно все мероприятия по внедрению, исполнению всех пунктов ХАССП. Другими словами, этот набор документов отражает факт работоспособности системы ХАССП для конкретного предприятия-производителя пищевой продукции.

Французскому физиологу Брнат-Саварену принадлежит выражение: «Животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться». «Уметь питаться» ничего общего не имеет с утолением голода. Умение питаться предполагает разумное, умеренное и своевременное питание, то есть культуру питания. И этой очень непростой науке-культуре питания необходимо учиться, учиться смолоду. Так что кухня-дело очень серьезное и требует к себе уважительного отношения.

Кроме обычной и неотъемлемой потребности, питание в туризме рассматривается и как важный элемент развлечения и познания местной культуры. Национальная кухня являет собой важный элемент культуры народа, несет четкие отличительные

черты, представляет элемент познания и способ получения удовольствия.

Для того чтобы объективно взглянуть на проблемы питания в рамках туризма, необходимо рассмотреть существующие на сегодняшний день тенденции питания, влияние природных, социально-экономических, культурных, идеологических и других факторов на формы и виды питания разных народов.

Современная политическая карта мира представляет собой пеструю смесь из множества стран, с проживающими в них многочисленными народностями и нациями, каждая из которых уникальна по своим культурно-историческим, социально-экономическим, религиозно-философским характеристиками. А если попытаться карту под названием «Национальные кухни народов мира», то она наверняка будет в сто раз ярче и красочней, поскольку кухня каждого народа настолько неповторима и уникальна в своем роде, что каждая требует отдельного изучения и своеобразного подхода.

Для того чтобы определить, какая страна наиболее перспективна и притягательна для развития в ней кулинарного или гастрономического туризма, необходимо изучить природные, социально-экономические, культурные факторы или условия, влияющие на традиции питания. Питание и туризм, казалось бы, два этих понятия достаточно далеки друг от друга, хотя в действительности они тесно взаимосвязаны между собой населения и определяющие самобытность национальной кухни этого народа.

Эти страны обладают огромными кулинарно-рекреационными ресурсами, а именно кулинарными маршрутами, ведь пока такой вид туризма развит у них: винные туры в США, Францию, Италию, Испанию, сырные туры в Австрию, Швейцарию, Голландию, шоколадные туры Бельгию и т.д. Совершая кулинарное или любое другое путешествие, туристы данной подгруппы требуют экологически чистых продуктов, и основной упор делают на качество и уровень обслуживания.

Предлагаю рассмотреть, сколько мяса потребляется в некоторых странах в килограммах в расчете на душу населения.

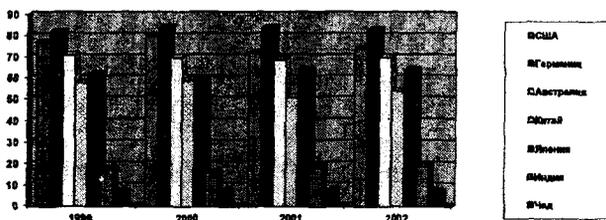


Рис. 4. Потребление мяса в некоторых странах (кг на душу населения)

Источник: Харпер Джордж, Фарлайт Уильям. Анализ экономики стран в секторе индустрии питания. Оксфорд, Сандейтаймпаблишерз, 1997, 543 с

Страны с удовлетворительным рационом питания – это в основном большинство стран на политической карте мира, в которых население питается согласно предписанным требованиям ВОЗ, либо старающиеся следовать этим предписаниям. Эти страны характеризуются развивающимся типом экономики, и это отражается на привычках питания населения.

В рационе питания населения этих стран не всегда присутствуют все необходимые элементы, но большинство все-таки присутствует. Отсутствие тех или элементов может объясняться географическим положением страны (в странах с умеренным климатом овощи и фрукты доступны летом, поэтому в остальное время населению или страдает авитаминозом, или покупает их по высокой цене), или сложившимся хозяйственным укладом населения (в странах, где повально выращивают картофель именно он и является основой питания населения, а остальные продукты лишь дополнение к нему).

В этой группе стран можно назвать Россию, Узбекистан, Казахстан, Мексику, Китай и т. д. Страны Восточной Азии и Латинской Америки этой подгруппы можно было бы назвать «сытыми» странами, потому что в рационе питания этих народов велика доля фруктов, овощей, даров моря, но зато у них низка доля потребления мясных и молочных продуктов. А в странах с умеренным климатом наоборот, велика доля потребления мяса, молока, мучных и различных злаков. Например, в России люди очень много потребляют картофель, мясные, продукты и хлеб, а вот

употребление овощей, фруктов и ягод по сравнению со странами первой подгруппы гораздо ниже.

Туристы из этих стран в будущем являются потенциальными потребителями гастрономических путешествий, но на данном этапе развития экономики, а точнее системы общественного питания данных стран о развитом кулинарном туризме говорить не приходится. Хотя страны этой группы обладают огромными традициями в области кулинарии и национальной кухни, что говорит о перспективе развития кулинарного туризма в ближайшем будущем. В приведенном ниже графике можно увидеть, как разителен контраст между потреблением продуктов питания между экономически развитыми, средними и отсталыми странами. На нем показано сколько денег (в долларах США) расходует среднестатистический житель в год на продукты питания.

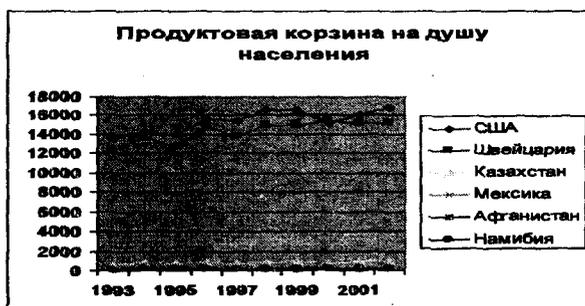


Рис. 5. Продуктовая корзина на душу населения

Источник: Уильям Карл Индустрия питания и экономический анализ отрасли. М: Эконмяк.1999, 247 с

Страны с неудовлетворительным рационом питания. К этой группе стран следует отнести те страны, которые в силу экономических, социальных, природных или других условий, испытывают дефицит и нехватку каких-нибудь составляющих компонентов или элементов правильного или рационального питания. Например, население северных районов РФ употребляет в пищу большое количество рыбы и мяса, в основном оленину и сельдь, а потребление же растительной пищи или скажем, злаковых почти сведено на нет, что сказывается на состоянии здоровья населения.

По данным исследований Минздрава население этих частей страны чаще страдают авитаминозом, но употребление в пищу морепродуктов снижает риск заболеваемости раком и другими серьезными инфекциями. Население этих округов по данным того же Минздрава практически круглый год не имеет доступа к фруктам и овощам, за исключением короткого летнего периода, когда они завозятся из других регионов. Хотя сами ненцы, эвенки, угоры и другие народы считают свое питание самым рациональным и полезным на земном шаре, и неуклонно следуют устоявшимся традициям потребления пищи.

Или же страны Ближнего Востока, которые имеют постоянные социальные, экономические, политические проблемы в обществе, что наложило отпечаток и на рацион питания населения этих стран, люди постоянно испытывают дефицит тех или иных продуктов, большая доля населения страдает авитаминозом или же гиповитаминозом (сведения ВОЗ, 1999).

Рациональным питание считается тогда, когда оно представляет собой сбалансированный комплекс из белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ, т.е. каждый день человек должен потреблять в разумных количествах мясо, молоко, фрукты, овощи и др. А в таких странах как страны СНГ, страны Балканского полуострова, некоторых стран Восточной Европы, Восточной и Юго-Восточной Азии, Латинской Америки, более половины населения имеет лишь ограниченный ассортимент блюд в своем ежедневном рационе питания. Такое положение дел четко прослеживается в нижеприведенной схеме.

Но такое положение вещей меняется с изменениями социально-экономического статуса страны, чем оно выше, тем сытее население. Казахстан, к сожалению, следует отнести именно к данной группе стран по рациону питания населения, потому что большинство населения страны, особенно в сельских местностях испытывают дефицит некоторых видов продуктов. Например, многие узбеки не имеют доступа к фруктам и овощам, различным деликатесам, молочные продукты богатые кальцием ежедневно доступно лишь менее 60% населения

И, наконец, последняя группа стран – *«недоедающие» страны»* – это те страны, где в рационе питания населения наблюдается нехватка тех или иных элементов, составляющих полноценное

питание населения. Это классические бедные страны, отсталые в экономическом и социальном развитии, расположенные в климатически неблагоприятных уголках земного шара. К ним можно отнести большую часть стран Африки, страны Латинской Америки, страны Азии. В этой подгруппе характерно постоянное авитаминоз, недоедание, болезни связанные с пищевой недостаточностью населения. Например, в Афганистане расход на питание на душу населения составляет менее пятидесяти центов (0,5 долларов США).

В данном отчете сделана попытка рассмотреть проблемы питания, связав их с туризмом. В этой связи необходимо сделать краткий обзор предприятий, которые обеспечивают туристов питанием; рассмотреть их особенности, условия организации данных предприятий, чтобы выявить причины аттрактивности.

Не секрет, что туристы и не только, посещают столовые, кафе, бары, рестораны, закусочные и др. предприятия питания. И дело не в том, что домашняя пища хуже, а в том, что предприятия, на которых мы работаем, учимся, зачастую находятся вдалеке от дома, а также мы все испытываем большую потребность в социализации нашего образа жизни, даже, казалось бы, в таком обыденном деле как прием пищи. И по этому, мы не можем насладиться вкусом и запахом свежего борща, сваренного в привычной и любимой обстановке или чувством хрустящей картошки на зубах, сжаренной на сале.

На сегодняшней день наши кулинарные потребности зачастую зависят не только от нашего кошелька, но и от наших эвристических побуждений, призывающих «познать мир через желудок». И поэтому мы посещаем рестораны и кафе в обеденный перерыв и всматриваясь в окружающий нас социум, пытаемся, вести себя адекватно, а уж посещая другую страну, сразу же рассматриваем кухонную утварь, выставленную в этнографических музеях. Если же нас приглашает в гости коренной житель страны посещения, то мы и вовсе визжим от удовольствия.

Питание является одной из основных услуг в технологии туристского обслуживания. Туристская индустрия питания включает в себя рестораны, кафе, бары, столовые, фабрики-кухни, фабрики заготовочные, буфеты, пашлычные и удовлетворяет физиологическую потребность туриста в пище. Данные предприятия могут находиться как в собственности туристских фирм, так и на правах аренды. Большинство из них встроено в туристско-

гостиничный блок, и является их частью, реже данные предприятия работают в автономном (самобытном) режиме и являются компонентами огромного комплекса под названием общественное питание.

Общественное питание одной из первых отраслей народного хозяйства встало на рельсы преобразования, приняв груз острейших проблем переходного периода на рыночные отношения. Быстрыми темпами прошла приватизация предприятий, изменилась организационно-правовая форма предприятий общественного питания. Появилось большое количество частных малых предприятий. Многие предприятия общественного питания являются чисто коммерческими, но наряду с этим развивается и социальное питание: столовые при производственных предприятиях, студенческие, школьные столовые. Появляются комбинаты питания, фирмы, которые берут на себя задачи организации социального питания.

4.4. Безопасное питание туриста в разных видах транспорта

Самый удобный, быстрый и надежный способ достижения конечной цели путешествия – это конечно самолет. Не зря это самый распространенный среди туристов вид транспортного средства, используемого для совершения дальних поездок. Сегодня в жесткой конкурентной борьбе авиакомпании мира для привлечения и удержания клиентов применяют достаточно агрессивную маркетинговую политику, в элементы которой входит также борт питание.

Авиакомпании не ставят целью просто вкусно накормить туриста, а пытаются привлечь внимание привередливых туристов-гурманов необычными блюдами разных национальных кухонь. Маркетологи компаний считают, что непреложная истина «Путь к сердцу мужчины лежит через желудок» применима к ним в следующей модификации: «Путь к сердцу любого пассажира, будь то мужчина или женщина, лежит через удовлетворение его кулинарных пристрастий во время полета». И этот слоган поистине стал философией многих компаний в деле организации бортового питания.

Обычно штат бортовой кухни комплектуется полностью из профессионалов экстракласса, которые периодически проходят

аттестацию и сертификацию. Компании сотрудничают с лидерами производителей пищевых продуктов, с ресторанами топ класса (для пассажиров первого класса), закупают только высококачественную посуду, имеющую положительный медицинский эффект, предлагают различные меню с изюминкой, этим стараясь обойти своих конкурентов.

Следует отметить также, что качество обслуживания и ассортимент меню зависят от класса рейса, которым летит турист, очевидно, что питание туриста летящего первым классом отличается (в лучшую сторону) от питания туриста летящего эконом классом. В этой связи целесообразно сравнить услуги по организации питания нескольких авиалиний, чтобы лучше понять маркетинговые стратегии этих самых компаний.

Меню во время полета, а именно его ассортимент зависит от класса рейса. Пассажирам, имеющим билет первого или экономического класса (по полному или специальному тарифам) в салонах самолета предлагается питание, в том числе безалкогольные напитки, соки вино или пиво, в зависимости от маршрута времени вылета и длительности полета. Наряду с обычным бортовым питанием вам будет предложено около 40 видов специального питания, приготовляемого с учетом возраста, медицинских показаний и религиозных побуждений.

Заказы оформляются (при оформлении билета) на специальное питание, которое включает следующие виды:

- детское;
- для грудных младенцев;
- вегетарианское (несколько видов) ;
- низкокалорийное;
- мусульманское;
- кошерное;
- азиатское вегетарианское;
- индусское невегетарианское питание;
- лечебное питание;
- бессолевое;
- диабетическое;
- без содержания клейковины;
- с высоким содержанием волокна;

➤ с низким содержанием мочевины (для страдающих полиартритом, подагрой или хронической почечной недостаточностью).

Многие авиакомпании гарантируют получение специального питания в полете, если турист или пассажир заказал его не менее чем за 36 часов до вылета. Сделать это можно через Центр информации и бронирования по телефону или сообщить кассиру во время покупки авиабилета в офисе компании, а затем подтвердить свой заказ при регистрации рейса в аэропорту.

Безопасное питание в поезде. Гастрономические традиции и стиль приема пищи являются выражением норм социальной жизни общества, отражают изменение представлений и менталитета населения конкретной страны. Усиление мобильности жителей также оказывает значительное влияние на привычки, сопровождающие прием пищи. Железные дороги играют заметную роль в этом процессе.

Для первых пассажиров железнодорожных компаний пребывание в поезде ассоциировалось в меньшей степени с чтением газет или созерцанием живописных пейзажей, а в большей степени с хорошим вином и деликатесами. На американских и европейских железных дорогах вагоны-рестораны появились в 1860-х годах.

В Швейцарии такие вагоны были атрибутом дорогих поездов международных сообщений категории «люкс» вплоть до начала следующего столетия. Созданная в 1903 г. швейцарская компания вагонов-ресторанов SSG, действующая и поныне, арендовала вагоны и нанимала обслуживающий персонал. В годы Первой мировой войны статус ресторанов в составе поездов серьезно снизился. Инфляция, недостаток продовольствия и отсутствие туристов вывели вагоны-рестораны из эксплуатации один за другим.

Однако в 1920-х годах, несмотря на экономический кризис, этот бизнес возродился, а его расцвет пришелся на Вторую мировую войну (даже вопреки лимитированному распределению продуктов), поскольку сокращение парка частного автотранспорта способствовало росту объема перевозок на железных дорогах. Тем не менее вагоны-рестораны не могли стать доступными для широкой публики. Виды обслуживания, соответствующие потребностям пассажиров, совершающих поездку с припасенными бутербродами, появились только начиная с 1951 г.

Тогда по примеру воздушного транспорта в вагонах для подачи сэндвичей и горячего кофе непосредственно на места стали использовать развозные тележки. Эта система с самого начала пользовалась успехом.

Сфера организации питания в транспортном секторе, являясь потенциально прибыльным видом деятельности, предъявляет жесткие требования операторам в условиях структурной децентрализации с соответственно высокими расходами на логистику.

1990 годы ознаменовались появлением на рынке двух новых направлений: Mini-Buffer (обслуживание пассажиров с помощью развозных тележек) и McDonaldsSchweiz. Этот подход имел успех до тех пор, пока достойной альтернативой торговле с тележек в вагонах не стало развитие магазинов на станциях. Пассажиры отдавали предпочтение закупке провизии до посадки в поезд. Торговля с тележек столкнулась с рядом проблем, в том числе с сокращением оборота.

В европейских поездах пассажирам предлагается выбор из 60 готовых блюд, вино, холодное пиво и другие напитки. Сэндвичи готовят ежедневно на ближайшей базе централизованного приготовления пищи. Ассортимент качественных продуктов обновляется ежемесячно. В частности, примером удачного решения можно назвать предложенную пассажирам концепцию питания в вагонах-бистро. Первоначально пассажиры подвергали эти вагоны критике за холодную атмосферу, сходство со складским помещением на первом этаже и самообслуживание на втором.

Проведенная модернизация вагонов с применением новых материалов с более соответствующей ожиданиям пассажиров цветовой гаммой и пересмотром концепции освещения позволили создать в салонах обеих этажей более приятную обстановку. На втором этаже восстановлено традиционное ресторанное обслуживание с официантами, в салоне — 26 мест, столики на двоих и четверых, запрещено курение. На первом этаже, где стойка самообслуживания создает атмосферу паба, можно курить.

Концепция вагонов-бистро представляет пример, когда разнообразие предоставляемых видов обслуживания позволяет эффективно привлекать пассажиров с автомобильного транспорта на железные дороги. Как показывает имеющийся опыт, надежды оживить рынок услуг по организации и предоставлению питания в

поездах за счет конкуренции между двумя или большим числом компаний не оправдались. Еще одним аргументом в пользу такого пути является стандартизация предлагаемого обслуживания и ассортимента блюд. С точки зрения пассажиров это преимущество проявляется в том, что меню и качество любимых блюд в планируемой поездке будут теми же, что и в предыдущей.

А теперь давайте рассмотрим, как обстоит организация питания на туристском поезде в странах СНГ, а именно в России. Вследствие неслаженной работы общественного транспорта и системы общественного питания на всем пост советском пространстве, турист, путешествующий, по железным дорогам бескрайней родины вряд ли останется, удовлетворен качеством обслуживания и ассортиментом блюд вагон ресторанов. Судите сами, если его европейскому коллеге предлагают изысканные вина из лучших погребов, то нашему брату до такого удовольствия далеко. Поезда не оснащены необходимым холодильным и прочим оборудованием для хранения продуктов во время длительных путешествий, да и уровень доходов населения несравним с показателями ЕС.

Безопасное питание туристов на водном транспорте. Турист, совершающий круиз по воде, будь то океан, море, река, не может забывать о своих физиологических потребностях, и между перерывами созерцания голубой глади, обязательно должен что-нибудь закусить. Питание туриста во время использования водного транспорта тоже имеет свои особенности, которые можно проследить через следующий ниже пример: организацию питания на яхте Delma, которое курсирует по водам восточного Средиземноморья.

Если вы хотите снять с себя все заботы быта, то Вам предлагается категория «Allinclusive», в которой заранее учтены все неизбежные расходы, а экипаж возьмет на себя работу по закупке продуктов, приготовлению блюд и уборке. В этой категории круиза на яхте предлагается трехразовое питание: завтрак, ланч, обед, а также вина, закуски и напитки в течение дня. Возможные варианты меню на каждый день оговаривается с экипажем на месте.

4.5. Соблюдение правил безопасности питания при гастрономических турах

Наверное, простому обывателю будет трудно поверить, что путешественники могут совершать исходя из своих кулинарно-

гастрономических мотиваций. За последние годы произошедшие изменения в современном мире, а в том числе и в оценке кулинарного мастерства как для всего общества, так и для отдельной семьи — отдельной ячейки общества. Взгляд на кулинарное мастерство как на одну из основ укрепления семьи и социальном и здравоохранительном отношении стал ныне повсеместным, доминирующим.

Резко возрос интерес самого широкого круга людей к вопросам кулинарии, к приобретению и изучению кулинарных традиций. А это стимулирует совершение путешествий с кулинарно-гастрономическим уклоном, с целью познания культуры и быта других народов, самой страны в целом посредством дегустации вин и блюд национальных кухонь этих стран.

Итак, вы — путешественник, и вы являетесь гурманом, то вам обязательно следует знать, о том, что Голландия, например, славится отличным сыром, Франция прекрасными винами, Швейцария и Бельгия отменным шоколадом. Во многих странах Зарубежной Европы, США, Канаде, Австралии такие туры нашли огромный спрос у населения, и многие туристские агентства определяют свою профилирующую деятельность как организация гастрономических туров.

Многие страны имеют уже протоптанные кулинарно-туристские тропы, и имеют богатые традиции приема и обслуживания путешественников гурманов. Например, во Франции существует гильдия туристских бюро, организующих вояжи во вкусные регионы, которая занимается консультацией и информационной поддержкой, как туристов, так и фирм. Такими регионами Франции являются Бургундия, Шампань, Эльзас и многие другие. Итальянские туристские фирмы организуют специальные: «макаронные», «винные», «сладкие» туры.

Принцип организации этих туров, по мнению менеджеров достаточно прост: существует единственное правило — регион должен обладать хотя бы одним интересным блюдом, а приправив его историями, мифами, легендами, можно из него сделать «конфетку» для прожорливых туристов.

Также очень выгодно комбинировать туры для гурманов с другим видами туризма, как-то: с этнографическим, религиозным, экскурсионно-познавательным. Ведь не будет же турист постоянно

лишь трапезничать, а он должен познакомиться с укладом и бытом населения, с их традициями и обрядами связанных с национальной кухней, кухонной утварью, интерьером ресторанов, посетить наиболее интересные тематические музеи.

Опыт организации туров для гурманов показал, что наиболее перспективными и притягательными туристско-кулинарными регионами являются те, которые могут предоставить туристу интересную историческую ретроспективу питания народа. Лидером в данном сегменте туристского рынка являются Франция, Италия, Швейцария, США, Китай, Япония, ЮАР и многие другие.

Франция известна не только своей высокой модой, тончайшими ароматами и наличием прекрасных женщин, она также известна своей изысканной национальной кухней, которая служит эталоном для всех остальных народов. В этой стране насчитывается свыше 300 кулинарных маршрутов во все регионы и департаменты, включающие в себя посещение наиболее достопримечательных мест, связанные с кулинарными традициями регионов. Также такие туры предполагают посещение ресторанов, семинаров, обучение в кулинарных школах, курируемых самыми известными шеф-поварами. Организуются здесь также и круизы, посещения базаров и ярмарок различных кулинарных фестивалей.

Италия может предложить около ста винных, 150 собственно кулинарных маршрутов, которые дают возможность туристу насладиться самыми прекрасными дарами Бахуса. Здесь вы сможете продегустировать и узнать историю происхождения знаменитых на весь мир блюд, порыбачить на знаменитых озерах, посетить кулинарные мастер классы, которые проходят в знаменитых трактирах и пиццериях. Где как не здесь вы сможете насладиться прекрасными пейзажами оливковых рощ, посетите восхитительные маленькие деревеньки, где для вас организуют, прием пищи по-итальянски с семьей.

Швейцария, Австрия, Голландия, Бельгия предложат гурману туристу не только уникальные горно-лыжные, купальные, познавательные туры, но и «шоколадные» (посещение шоколадных фабрик, шоколадных фестивалей), «молочные» (посещение молочных ферм, маслобоен), «сырные», «винные» и другие разновидности кулинарных туров.

В США и странах ЕС, Канаде, Австралии давно существуют и процветают путешествия в роскошных вагонах ресторанов типа: «EasternExpress», «TrailCafe», в которых туристы совершают путешествие в наиболее живописные уголки и местности, одновременно находясь при этом в ресторане высокого класса, поедая любимые блюда. В США очень популярны туры для гурманов как: «Популярнейшие фаст-фуд рестораны», «По стопам Рея Крока», «Пончики тур (doughnutstours)», а западное побережье, а именно штат Калифорния, изобилует винно-кулинарно-туристскими тропами, поскольку данный регион обладает огромными площадями виноградников и большим количеством винодельческих хозяйств, предлагающих всем желающим совершить вкусное путешествие.

В Южноафриканской республике во время винных туров вам предложат самые изысканные вина, сопровождая это занимательной экскурсией, предложат собственноручно приготовить дичь, отстрелянную на охоте, привезут на страусиную ферму чтобы вы отведали омлет из самых больших яиц, а жаркое из аллигаторов поданная на крокодильей ферме навсегда останется в памяти – навеяв прекрасные воспоминания, возбуждая аппетит при упоминании об этой стране.

В Китае можно участвовать в кулинарно-гастрономических турах, организуемых в регионы, как самостоятельного характера, так и в составе этнографических, религиозных, фестивальных туров, а также посетить кулинарные школы и институты, для тех, кто желает обучиться высокому мастерству китайской кухни.

Об искусстве кулинарии писали мыслители древнего Китая и Востока особенно много кулинарных книг издавалось в Пекине в XVII-XIX веках. Многие из них были переведены на русский язык и снискали интерес не только у широких масс, но и у именитых учёных, например, у Друковцева С. (1779), который написал первый научный труд в России «Поваренные записки».

Попытки изучения и теоретического обоснования процессов питания и основ кулинарного искусства можно найти в работах Ломоносова М. В., Менделеева Д.И. и др. Поэтому мы полагаем, что выбранная тема имеет полную научную обоснованность, актуальность и новизну, поскольку на территории стран СНГ эта тема практически не исследовалась.

За рубежом много внимания уделяют вопросам питания и туризма, фокусируясь на полезных, медицинских, внутренних, социальных, исторических свойствах питания. А также освещаются вопросы питания в туристской индустрии, затрагивая при этом историю, современное состояние и новые тенденции организации питания туристов и разработку кулинарно-гастрономических туров. Она рассматривает не единичную степень влияния местного питания на развитие туризма, но также затрагивает влияние туризма на развитие и потребление пищи. В работе аргументировано объясняются причины, по которым питание может лечь в основу разработки туристских маршрутов, которые могут носить характер гастрономических или кулинарных туров.

В Китае, США, Германии, Франции, где индустрия гостеприимства является мощной отраслью экономики, приносящей огромные доходы в казну государства, она тесно взаимодействует с индустрией питания, которая обеспечивает ее бесперебойное функционирование.

4.6. Обеспечение безопасным питанием туристов в гостиницах

Питание является одной из основных услуг в технологии туристского обслуживания. Туристская индустрия питания включает в себя: рестораны, кафе, бары, кофейни, столовые, фабрики-кухни, фабрики-заготовочные, буфеты, шашлычные, производственные магазины, киоски кулинарии и т.п.

Данные предприятия находятся как в собственности туристских фирм, так и на правах аренды. Большинство из них «встроено» в туристско-гостиничный блок (гостиницу) и является их частью, реже данные предприятия работают в автономном (самостоятельном) режиме.

В зависимости от способа обслуживания различают предприятия: обслуживаемые официантами; самообслуживания; смешанного обслуживания.

По режиму питания туристов данные предприятия предоставляют услуги в виде завтрака, полного пансиона, полупансиона, специального питания, питания для детей и др. В ряде гостиниц предусматриваются кухни, мини-бары, а услуга питания может быть реализована как в номере (по вызову, заказу), так и на предприятии питания.

По ассортименту питания туристов данная услуга подразделяется на комплексное питание, питание по выбору, питание по предварительному заказу, в том числе по обслуживанию торжественных актов, приемов, юбилеев, банкетов и др.

Предприятия классифицируются также по числу посадочных мест и режиму работы (круглосуточный, с ограничением по времени).

В зависимости от степени технической оснащенности, качества и объема предоставляемых услуг, месторасположения, цены, архитектурно-художественного оформления помещения, ассортимента продукции, степени автоматизации и других показателей предприятия туристской индустрии питания подразделяются на классы.

Класс - отличительный признак предприятия питания, характеризующий уровень качества обслуживания.

К туристским предприятиям питания предъявляется ряд дополнительных, особенных для этой сферы деятельности требований.

Территория предприятия общественного питания должна быть не только тщательно убрана, но также снабжена необходимым асфальтовым и декоративным покрытием. Подобные покрытия должны соответствовать оформлению территории туристского комплекса и препятствовать образованию луж, грязи, рытвин. Также существуют и другие требования к внешнему оформлению туристского комплекса.

Все помещения должны быть оборудованы указателями (пиктограммами), помогающими потребителям ориентироваться в туристско-гостиничном комплексе.

В вестибюле на видном месте должна быть вывешена копия сертификата данного предприятия питания, свидетельствующая о присвоении ему определенного класса. Среди дополнительных требований можно выделить следующие:

➤ при обслуживании организованных туристских групп по безналичному расчету рекомендуется на завтрак, обед и ужин предлагать скомплектованные рационы питания, составленные с учетом возрастного и национального состава туристской группы, энергетических затрат на маршруте. Повторяемость рациона питания для данной группы допускается не ранее чем через 10 дней, а блюд,

включасмых в рационы, не менее чем через 4 дня. Меню скомплектованных рационов питания должно быть согласовано с руководителем группы;

➤ предварительная сервировка столов приборами, столовой посудой с хлебом, холодными закусками и специями может быть использована во всех типах и классах предприятий только при обслуживании организованных групп по безналичному расчету;

➤ продукты, используемые для приготовления блюд, должны иметь сертификат, подтверждающий отсутствие вредных для здоровья веществ (нитритов, нитратов и пестицидов), а также радиационных и микробиологических загрязнений, превышающих установленные нормы. В случае отсутствия сертификата производится лабораторный анализ поступающих продуктов;

➤ регулярно, но не реже чем один раз в пять лет, проводится аттестация производственного, обслуживающего, административно-управленческого и технического персонала с целью подтверждения или повышения квалификационного разряда. Не реже чем через три года должна проводиться профессиональная переподготовка работников туристских предприятий питания на курсах повышения квалификации по специальной программе;

➤ метрдотель, сомелье (специалист по характеристике алкогольных напитков), официанты и бармены должны знать не менее одного из европейских языков. В бригаду включаются официанты владеющие разными иностранными языками;

➤ работники обслуживающего персонала должны быть вежливы, внимательны и предупредительны (но не навязчивы) в отношениях с потребителями, по возможности выполнять просьбы потребителей, если это не отвлекает их от выполнения прямых обязанностей. В случае возникновения конфликтной ситуации работник должен немедленно пригласить дежурного администратора, метрдотеля или директора предприятия.

На предприятиях питания осуществляется контроль за качеством услуг и обслуживания при помощи визуального, аналитического, медицинского, инструментальных, социологических методов.

Специальные формы обслуживания в ресторанах организуются с одной целью - ускорить обслуживание большого количества потребителей с ограниченным запасом времени. Такая форма

используется для обслуживания участников конгрессов, конференций, симпозиумов и т.д. К специальным формам организации питания в ресторанах относятся такие, как зал-экспресс, шведский стол (буфет), кейтеринг.

Зал-экспресс организуется в ресторанах для ускорения обслуживания потребителей, ограниченного обеденным перерывом. Такой зал имеет небольшое количество мест (от 40 до 50), которые обслуживаются бригадой из четырех человек. Меню представляет собой комплексный обед, состоящий из четырех блюд: холодной закуски, первого блюда, второго горячего блюда и сладкого блюда.

Стол-экспресс рассчитан на 20 человек, имеет круглую форму, с поворотной центральной частью, на которую устанавливаются разнообразные закуски, блюда, кулинарные кондитерские изделия, соки, напитки.

Организация питания по *шведскому столу* заключается прежде всего в ускорении обслуживания больших групп иностранных туристов, участников конференций, конгрессов и т.п. На завтрак в среднем тратится 15-20 мин, на обед и ужин - 25-30 мин. При обслуживании потребителей не приходится ждать заказанных блюд и счета. Для организации шведского стола выделяют отдельный зал или часть его, удобную для обслуживания. Ассортимент шведского стола зависит от времени приема пищи (завтрак, обед, ужин) и включает разнообразные блюда, что позволяет каждому потребителю составить свой рацион с учетом индивидуальных особенностей питания.

Для организации шведского стола используется специальное торгово-технологическое оборудование различных зарубежных и отечественных фирм, в состав которого входят:

- прилавок для подносов;
- охлаждаемый прилавок для холодных и сладких блюд;
- прилавки-мармиты для супов и основных горячих блюд;
- прилавок для горячих напитков;
- тележки с выжимными устройствами;
- прилавок для столовых приборов и др.

Шведский стол можно составить из специальных складных столов высотой 75-90 см, шириной 150-200 см (длина одной линии 300-400 см) или прямоугольных (квадратных) столов. Чтобы

увеличить полезную площадь стола, можно использовать дополнительный элемент - горку.

Стол покрывают белой или цветной скатертью, которую опускают почти до пола (как фуршетный стол).

Для обслуживания шведского стола создается бригада официантов. Каждый работник, входящий в бригаду, выполняет конкретный вид работы. Бригадир официантов или шеф-повар, получив продукцию на завтрак (обед, ужин), выставляет ее для потребителей, следит в течение дня за ассортиментом, по мере реализации пополняет его недостающей продукцией. Официанты сервируют обеденные столы, убирают использованную посуду. По просьбе потребителей (с учетом возраста, физических недостатков и других причин) официанты могут обслужить их за столом. Контроль работы официантов и организации обслуживания потребителей осуществляет метрдотель зала.

Потребители, взяв поднос со специального стола, стоящего при входе в зал, выбирают и порционируют пищу самостоятельно, однако в случае необходимости им оказывает помощь повар-консультант.

Меню должно быть разнообразным по дням недели, учитывая вкусы и запросы иностранных туристов. На столы ставятся флажки и флажки стран, из которых они прибыли.

Организация обслуживания *кейтеринга* чаще всего осуществляется вне помещений предприятия питания. Наиболее характерными примерами такого обслуживания является организация пикников, банкетов, фуршетов, свадеб и других мероприятий, когда для их организации и проведения приглашаются профессиональные менеджеры.

По характеру отношений этот вид обслуживания соответствует традиционному в Восточной Европе комплексному обслуживанию (приготовление пищи, сервировка стола, оказание помощи в проведении мероприятия и т.п.) вне предприятия общественного питания поваром-универсалом или группой специалистов по питанию с привлечением их на основе личного контракта, либо контракта с предприятием общественного питания.

Кейтеринг может быть разделён на много различных категорий в зависимости от того обслуживания, которое предоставляется клиентам. Однако следует заметить, что многие из этих категорий в чем-то оказываются схожи. В целом индустрию кейтеринга можно

подразделить на пять основных категорий: кейтеринг в помещении, кейтеринг вне помещения, индивидуальный кейтеринг, разъездной кейтеринг, розничная продажа.

Ресторан – это предприятие общественного питания повышенного типа по уровню обслуживания с разнообразным, широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов и других покупных товаров.

Буфеты, расположенные на этажах гостиниц, должны работать с 7 до 22 ч, чтобы обеспечить проживающих завтраками и ужинами.

В каждом отдельном случае режим обслуживания зависит от того, какие виды питания предусмотрены в данной гостинице, с учетом особенностей обслуживания и создания максимальных удобств.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Национальная кухня – это один из важных факторов привлечения иностранных туристов в страну. Это и понятно, ведь в кулинарном искусстве прочно сохраняются национальные особенности и традиции народа, которые всегда интересны представителю иной страны. Туристы, приехавшие в Узбекистан, безусловно, желают отведать традиционные местные блюда. Поэтому одним из важнейших аспектов развития туристского сервиса в республике является ознакомление туристов с особенностями традиционного питания узбекского народа и развитие сферы обслуживания в этом направлении.

Внимание к данному вопросу не случайно. В ноябре 2000 года на Кипре состоялась первая международная конференция на тему «Местное питание и туризм», организатором которой выступила Туристская Организация Кипра при поддержке и сотрудничестве с Всемирной Туристской Организацией. Основными целями данной конференции было ознакомление с устоями и традициями местного питания и кулинарной практики в туристском развитии, определение ценностей питания местных культур и воздействие на качество туристского продукта. Кроме того, уже несколько лет НК «Узбектуризм» проводится международная выставка, посвященная гастрономическому туризму в Республике Узбекистан, особенностям национальной кухни и различным видам плова.

Кулинарное наследие составляет часть туристского опыта. Кроме того, существует путь более углубленного изучения традиционной кухни в понимании и интерпретации социальных, культурных, коммерческих, технологических, экономических и оздоровительных контекстах. Также следует отметить, что аспект питания в туризме имеет выраженный этногеографический подход, поскольку пища интересует туриста не столько с точки зрения технологии ее приготовления, а как явление бытовой культуры, развивающейся в определенных географических условиях. Национальная кухня находится в тесной взаимосвязи с другими аспектами жизни, которые отражают взаимоотношения людей в обществе, нормы и формы поведения, традиционные для данной нации. Поэтому в настоящее время возникает необходимость исследования влияния системы местного питания и кулинарных традиций на развитие туризма.

Вопросы обеспечения безопасности питания туристов основываются на полезных, медицинских, внутренних, социальных, исторических свойствах питания. В промежуточном отчете по проекту А-2-39 «Анализ факторов обеспечивающих безопасность питания туристов в Узбекистане» освещены вопросы питания в туристской индустрии, затрагивая при этом историю, современное состояние и новые тенденции организации питания туристов и разработку кулинарно-гастрономических туров. Она рассматривает не единичную степень влияния местного питания на развитие туризма, но также затрагивает влияние туризма на развитие и потребление пищи. В работе аргументировано объясняются причины, по которым питание может лечь в основу разработки туристских маршрутов, которые могут носить характер гастрономических или кулинарных туров.

За рубежом, где индустрия гостеприимства является мощной отраслью экономики, приносящей огромные доходы в государственный бюджет, она тесно взаимодействует индустрией питания, которая обеспечивает ее бесперебойное функционирование.

В эру экономической глобализации и мобильности, туризм является быстро растущей индустрией в мире. Поддержка существующего строя является объективным доказательством национальной туристской политики. В развитии туризма существенную роль занимает система местного питания. Производимые продукты питания отвечают требованиям здравоохранения, несмотря на трудности в распределении ресурсов и охраны окружающей среды, определяя равномерное развитие.

Существует путь более углубленного изучения традиционной кухни в понимании и интерпретации социальных, культурных, коммерческих, технологических, экономических и оздоровительных контекстах. Поэтому возникает надобность исследований влияния туризма на систему местного питания, кулинарных традиций и общественных отношений. В наше время потребитель высоко заботится о своём питании. Новые исследования показывают, что пища богатая волокном, свежими фруктами, овощами, оливковым маслом и рыбой снижает риск заболеваемости раком, и сердечной недостаточностью, способствует долголетию и улучшает жизненное состояние.

Защита характеристик и культурной идентичности системы местного питания и соответственно развитие необходимой инфраструктуры, которая позволит работать продуктивно с выгодой – является ответственностью любого, кто работает в секторе планирования развития и продвижения продукции сегодняшнего туризма.

Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации. Развитие общественного питания дает существенную экономию общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов. Предоставляет туристам в течение путешествия горячую пищу, что сохраняет их здоровье. Дает возможность организации сбалансированного рационального питания для иностранных туристов.

Успешная деятельность предприятия (фирмы) определяется качеством производимых услуг, которые должны: четко отвечать определенным потребностям, удовлетворять требования потребителя, соответствовать применяемым стандартам и техническим условиям, отвечать действующему законодательству и другим требованиям общества, предоставляться потребителю по конкурентоспособным ценам, обеспечить получение прибыли. Для достижения поставленных целей предприятие должно учитывать все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество продукции и ее безопасность.

Создание необходимых условий для удовлетворения потребностей людей в полноценном питании туристов, повышение качества обслуживания и предоставление дополнительных услуг предприятиями общественного питания – важнейшие социально-экономические задачи государства.

В заключение работы хотелось бы подвести итог. Одним из важнейших в истории человечества являются искусство приготовления и потребления пищи. На протяжении веков, параллельно со становлением национальной культуры у каждого народа складывались свои гастрономические вкусы и пристрастия, которые стали неотъемлемой частью их общей культуры.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

I. Законы Республики Узбекистан, Указы Президента и решения Правительства

- 1.1. Конституция Республики Узбекистан. –Т.: Узбекистан, 1992.
- 1.2. Закон Республики Узбекистан от 29 августа 1999 г. О туризме. //Народное слово, 14.09.1999.
- 1.3. Постановление Президента Республики Узбекистан «О мерах по ускорению развития сферы услуг и сервиса в Республике Узбекистан в 2006-2010 годах». //Народное слово, 18.04.2006.
- 1.4. Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан «О дальнейшем совершенствовании деятельности Национальной Компании «Узбектуризм» от 28 июля 2004 года, № 360.
- 1.5. ГОСТ 68281.1-95 Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование туристских услуг.

II. Труды и доклады Президента Республики Узбекистан

- 2.1. Мирзиёев Ш.М. Доклад на заседании Правительства по итогам социально-экономического развития страны в 2016 году и основным приоритетам экономической программы на 2017 год. //Народное слово, 15 января 2017 года.

III. Учебники и монографии

- 3.1. Абчук В.А. Азбука маркетинга. –СПб.: СОЮЗ, 1998. –272 с.
- 3.2. Аванесова Г.А. Сервисная деятельность: Историческая и современная практика, предпринимательство, менеджмент: Учебное пособие для студентов вузов. /Г.А. Аванесова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Аспект Пресс, 2006. – 320 с.
- 3.3. Александрова А.Ю. Международный туризм. –М.: ГРИФ 2004. –470 с.
- 3.4. Алешина И.В. Поведение потребителей: Учебное пособие для вузов. –М.: ФАИР-ПРЕСС, 1999. –384 с.
- 3.5. Ассэль Г. Маркетинг: принципы и стратегия: Учебник для вузов. –М.: ИНФРА-М, 1999. 236 с.
- 3.6. Арутюнов С.А. Этнография питания народов Земли. Опыт сравнительной типологии. –М.: Наука, 1990, 456 с.

3.7. Багиев Г.Л. и др. Маркетинг: Учебник для вузов. /Г.Л. Багиев, В.М. Тарасевич, ХАНН; /Под общ.ред. Г.Л. Багиева. –М.: ОАО Изд-во «Экономика», 1999. –703 с.

3.8. Баженов Ю.К., Васькин Е.В., Организация рекламы в магазине. Учеб.-практ. пособие. –М.: ИВЦ «Маркетинг», 1998. –124 с.

3.9. Батра Раджив, Маейрс Джон, Аакер Дэвид А. Рекламный менеджмент. /Пер. с англ.-5-е изд.- М.; СПб.; –К.: Издательский дом «Вильяме», 1999. –784 с.

3.10. Березин И. Маркетинг и исследование рынков. –М.: Русская Деловая Литература, 1999. –416 с.

3.11. Болт Г.Дж. Практическое руководство по управлению сбытом /Пер. с англ. /Науч. ред. и авт. предисл. Ф. Крутиков. –М.: Экономика, 1991.

3.12. Билл Марвин. Маркетинг ресторана: Как привлечь и удержать клиента в вашем ресторане. –М.: Изд-во «Жигульского», 2002. –216 с.

3.13. Быстров С.А. Финансовый менеджмент в туризме. – СПб.: «Издательский дом Герда», 2007.

3.14. Гришин П.Л. Мировая кулинария. –М.: Логос, 1996. – 448 с.

3.15. Карл Уильям. Индустрия питания и экономический анализ отрасли. –М.: Экономика, 1999. –247 с.

3.16. Смоляр В.И. Рациональное питание. Киев: Наук.думка, 1991. –235 с.

3.17. Надежин Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания. –М.: Экономика, 1999. –358 с.

3.18. Тухлиев Н., Абдуллаева Т. Менеджмент и организация бизнеса в туризме Узбекистана. – Т.: Миллий Энциклопедия, 2005.

3.19. Тухлиев Н., Абдуллаева Т. Национальная модель развития туризма в Узбекистане. – Т.: Миллий Энциклопедия, 2006.

3.20. Харпер Джордж, Фарлайт Уильям. Анализ экономики стран в секторе индустрии питания. Оксфорд, Сандитаймпблишерз, 1997. –543 с.

3.21. Ермакова В.И. Особенности национальных кухонь стран Европы. –М.: Логос, 1996. –178 с.

IV. Материалы периодической печати

4.1. Хамидов О.Х. Конкурентная стратегия туристического предприятия. //Рынок, деньги и кредит, 2005. №4, 65-69 с.

4.2. Файзиева Ш. Основные направления развития туризма в Узбекистане. //Экономический вестник Узбекистана, 2004. №3-4.

4.3. Голышева Е. Мировые тенденции и развитие туристического потенциала Узбекистана. //Экономическое обозрение, 2004. №10 (62), 54-59 с.

V. Интернет сайты

1. www.wto-org.com – сайт организации ВТО
2. www.tag-group.com – Консультативная группа по вопросам туризма(TAG)
3. www.who.int/foodsafety - сайт организации ИНФОСАН
4. www.uzgate.com - туристический портал Узбекистана.
5. www.bortmeal.org.
6. www.eda-server.ru
7. www.cokingbook.ru

Хамидов Обиджон Хафизович, Сафаева Сайёра Рихсибаевна,
Очилова Хилола Фармоновна

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ

Монография

“IQTISODIYOT” – 2017

Редактор
Мирҳидоятова Д.М.

Корректор
Камилова Ф.М.

Лицензия АІ № 240 04.07.2013 г. Передано в печать. 06.07.2017.
Подписано в печать 28.07.2017. Размер бумаги 60x80 1/16. Гарнитура Times.
Печать офсетная. Бумага офсетная. Объём 9,7 п.л. Учётно-издательский
лист 9,4 п.л. Тираж 100 экз. Заказ №153. Цена договорная.

Отпечатано в полиграфическом отделе издательства «Иқтисодиёт».
100003. г. Ташкент, улица Ислама Каримова, 49.

65.433(5У) **Безопасность питания туристов.**
Монография. /Хамидов О.Х.,
Сафаева С.Р., Очилова Х.Ф. -
Т.: IQTISODIYOT, 2017. – 145 с.

1. **Хамидов О.Х.,**
2. **Сафаева С.Р.,**
3. **Очилова Х.Ф.**

ISBN 978-9943-986-84-8

УДК: 338.488.2:640.43-049.5
ББК: 65.433(5У)